

Na osnovu člana 17. stav 2. i člana 72. Zakona o hrani („Službeni glasnik BiH“, broj 50/04) i člana 17. Zakona o Vijeću ministara Bosne i Hercegovine („Službeni glasnik BiH“, br. 38/02, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07 i 24/08), Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine, u saradnji s nadležnim organima entiteta i Brčko distrikta Bosne i Hercegovine, na 133. sjednici, održanoj 14. februara 2018. godine, donijelo je

PRAVILNIK O PREHRAMBENIM ADITIVIMA

DIO PRVI – OPĆE ODREDBE

Član 1.

(Predmet)

- (1) Ovim Pravilnikom se propisuje dopuštenost upotrebe i drugi zahtjevi za prehrambene aditive koji se koriste u hrani s ciljem osiguravanja efikasnog funkcionisanja tržišta, visokog nivoa zaštite zdravlja ljudi, interesa potrošača, prema potrebi zaštitu okoliša i pošteno ponašanje u prometu hranom.
- (2) Ovim Pravilnikom se utvrđuju:
 - a) liste odobrenih prehrambenih aditiva utvrđenih u Aneksima II i III ovoga Pravilnika,
 - b) uslovi korištenja prehrambenih aditiva u hrani, uključujući u prehrambenim aditivima i u prehrambenim enzimima u skladu s posebnim propisom i u prehrambenim aromama u skladu s posebnim propisom,
 - c) način označavanja prehrambenih aditiva koji se stavljaju na tržište kao takvi,
 - d) specifikacije prehrambenih aditiva.

Član 2.

(Primjena)

- (1) Odredbe ovoga Pravilnika primjenjuju se na prehrambene aditive.
- (2) Odredbe ovoga Pravilnika ne primjenjuju se na sljedeće supstance, ako se ne koriste kao aditivi:
 - a) pomoćna sredstva u proizvodnji hrane,
 - b) sredstva koja se koriste za zaštitu bilja i biljnih proizvoda, u skladu sa propisima Bosne i Hercegovine u oblasti zaštite zdravlja bilja koja su regulisana Zakonom o zaštiti zdravlja bilja („Službeni glasnik BiH“, broj 23/03)
 - c) supstance koje se dodaju hrani kao hranjive materije,
 - d) supstance koje se koriste za preradu vode za ljudsku upotrebu, u skladu sa Pravilnikom o zdravstvenoj ispravnosti vode za piće („Službeni glasnik BiH“, br. 40/10, 30/12 i 62/17),
 - e) prehrambene arome, u skladu sa Pravilnikom o upotrebi aroma („Službeni glasnik BiH“, broj 78/14) i
 - f) prehrambene enzime, u skladu sa Pravilnikom o prehrambenim enzimima („Službeni glasnik BiH“, broj 66/14).

Član 3.

(Definicije)

- (1) U smislu ovoga Pravilnika primjenjuju se pojmovi utvrđeni Zakonom o hrani („Službeni glasnik BiH“, broj 50/04).
- (2) Pojedini pojmovi u smislu ovoga Pravilnika, imaju sljedeće značenje:

- a) **„prehrambeni aditiv“** (u daljnjem tekstu: aditiv) je svaka supstanca koja se sama po sebi ne konzumira kao hrana, niti je prepoznatljiv sastojak određene hrane bez obzira na hranjivu vrijednost, a čije je dodavanje hrani namjerno zbog tehnoloških razloga u proizvodnji, preradi, pripremi, obradi, pakovanju, prijevozu ili skladištenju i ima za posljedicu, ili se može očekivati da će imati za posljedicu, da će aditiv ili njegovi nusproizvodi postati direktno ili indirektno sastojak hrane,
- b) **„pomoćno sredstvo u procesu proizvodnje“** je svaka supstanca koja:
- 1) se sama po sebi ne koristi kao hrana,
 - 2) se namjerno koristi u preradi sirovina, hrane ili njihovih sastojaka, u svrhu zadovoljenja određenih tehnoloških potreba tokom obrade ili prerade, i
 - 3) može imati za posljedicu nenamjerno, ali tehnološki neizbježnu prisutnost ostataka te supstance ili njenih derivata u konačnom proizvodu pod uslovom da njihova prisutnost ne predstavlja nikakvu opasnost po zdravlje i da nemaju tehnološki učinak u gotovom proizvodu,
- c) **„funktionalni razred“** znači jedna od kategorija utvrđena u Aneksu I. temeljena na tehnološkoj funkciji koju prehrambeni aditiv vrši u prehrambenom proizvodu,
- d) **„neprerađena hrana“** je hrana koja nije podvrgnuta nikakvom postupku koji bi doveo do bitne promjene njenog prvobitnog stanja, pri čemu ona može biti podijeljena na dijelove, rascijepljena, isječena, očišćena od kostiju, usitnjena, oderana, oguljena, samljevena, odrezana, očišćena, podrezana, duboko smrznuta, zamrznuta, ohlađena, samljevena u mlinu, oljuštena, zapakirana ili nezapakirana,
- e) **„hrana bez dodatka šećera“** označava hranu bez:
- 1) dodanih monosaharida ili disaharida,
 - 2) dodane hrane koja sadrži monosaharide ili disaharide koja se koristi zbog njezinih svojstava zaslađivanja.
- f) **„hrana smanjene energetske vrijednosti“** jest hrana kojoj je energetska vrijednost smanjena za najmanje 30% u usporedbi s izvornom hranom ili sličnim proizvodom,
- g) **„stolni zaslađivač“** označava pripravke dopuštenih zaslađivača, koji mogu sadržavati druge aditive i/ili sastojke hrane i koji su namijenjeni za prodaju krajnjem potrošaču kao zamjena za šećere,
- h) **„quantum satis“** znači da nije određena najviša numerička vrijednost i da se aditivi upotrebljavaju u skladu s dobrom proizvođačkom praksom (DPP) u količini koja nije viša od nužne za postizanje svrhe, uz uslov da ne dovodi potrošača u zabludu.

Član 4.

(Aditivima se ne smatraju)

Aditivima se ne smatraju sljedeće supstance:

- a) monosaharidi, disaharidi ili oligosaharidi i hrana koja sadrži pomenute supstance koje se koriste zbog njihovog svojstva zaslađivanja,
- b) hrana, bilo u osušenom ili koncentriranom obliku, uključujući arome dodane tokom izrade složene hrane, zbog njihovih aromatskih obilježja, ukusa ili hranjivih svojstava, kao i sekundarnog efekta bojenja,
- c) supstance koje se koriste za pokrivanje ili oblaganje hrane, koje ne čine sastavni dio hrane i nisu namijenjene konzumiranju zajedno s takvom hranom,
- d) proizvodi koji sadrže pektin i dobivaju se od sušene pulpe jabuke ili kore agruma ili dunja, ili iz njihove mješavine, djelovanjem razrijeđene kiseline koje prati djelimična neutralizacija natrijevim ili kalijevim solima (tečni pektin),
- e) baze za žvakaće gume,

- f) bijeli ili žuti dekstrin, pržen ili dekstriran skrob, skrob modificiran kiselom ili alkalnom obradom, izbijeljeni skrob, fizički modificirani skrob i skrob koji se obrađuje amilolitičkim enzimima,
- g) amonij hlorid,
- h) krvna plazma, jestiva želatina, bjelančevinski hidrolizati i njihove soli, mliječna bjelančevina i gluten,
- i) aminokiseline i njihove soli drugačije od glutaminske kiseline, glicin, cistein i cistina i njihovih soli koje nemaju tehnološku funkciju,
- j) kazeinati i kazein,
- k) inulin.

Član 5.

(Liste aditiva)

- (1) Samo aditivi uvršteni u liste iz Aneksa II ovoga Pravilnika mogu se stavljati na tržište i kao takvi koristiti u hrani u skladu sa tamo navedenim uslovima upotrebe.
- (2) Samo aditivi uvršteni u Aneks III ovoga Pravilnika mogu se koristiti u prehrambenim aditivima, u prehrambenim enzimima i u prehrambenim aromama u skladu sa navedenim uslovima upotrebe.
- (3) Aditivi iz Aneksa II ovoga Pravilnika navode se na osnovu kategorije hrane u koju se mogu dodati.
- (4) Aditivi iz Aneksa III ovoga Pravilnika navode se na osnovu prehrambenih aditiva, prehrambenih enzima, prehrambenih aroma i hranjivih tvari ili kategorija istih u koju se mogu dodati.
- (5) Aditivi moraju biti u skladu sa odredbama člana 14. i Aneksa V ovoga Pravilnika.

Član 6.

(Stavljanje na tržište aditiva i hrane)

Aditiv ili hrana u kojoj je prisutan aditiv, može se stavljati na tržište, samo ako je korištenje istog u skladu sa odredbama ovog Pravilnika.

Član 7.

(Opći uslovi za uvrštavanje aditiva u liste aditiva i njihovu upotrebu)

- (1) Aditiv se može uvrstiti u liste iz Aneksa II i III ovoga Pravilnika, i koristiti samo ako zadovoljava uslove zaštite okoliša i druge opravdane uslove, a posebno:
 - a) ako na osnovu raspoloživih naučnih dokaza, ne ugrožava zdravlje potrošača i ako se koristi prema dopuštenoj namjeni,
 - b) ako je upotreba tehnološki opravdana, kada se konačni učinak ne može postići drugim načinima koji su ekonomski i tehnološki primjenjiviji,
 - c) ako njegova upotreba ne dovodi u zabludu potrošača.
- (2) Za uvrštenje u liste iz Aneksa II i III ovoga Pravilnika aditiv mora imati osim tehnoloških i drugih prednosti, i koristi potrošaču, i stoga služiti jednoj ili više sljedećih namjena:
 - a) očuvanje hranjive vrijednosti hrane,
 - b) osiguravanje potrebnih sastojaka ili sastavnih dijelova hrane proizvedene za grupe potrošača s posebnim prehrambenim potrebama,
 - c) povećanje očuvanja kvaliteta ili stabilnosti hrane ili poboljšanje njezinih organoleptičkih svojstava, pod uslovom da se priroda, sadržaj ili kvalitet hrane ne mijenjaju na način koji bi mogao potrošača dovesti u zabludu,
 - d) pomoć u proizvodnji, preradi, pripremi, obradi, pakovanju, prijevozu ili skladištenju hrane, a odnosi se i na aditive, prehrambene enzime i prehrambene arome, pod uslovom da se aditiv ne koristi za prikrivanje djelovanja korištenja sirovina loše

kvalitete ili nedozvoljenih postupaka ili metoda, uključujući nehigijenske postupke ili metode.

- (3) Odstupanjem od stava (2) tačke a) ovoga člana upotreba aditiva koji smanjuje hranjivu vrijednost hrane može se uvrstiti na popis u Aneksu II ovoga Pravilnika pod uslovom da:
- a) hrana ne čini značajan sastojak uobičajene ishrane, ili
 - b) aditiv je potreban za proizvodnju hrane za grupe potrošača s posebnim prehrambenim potrebama.

Član 8.

(Posebni uslovi za zaslađivače)

Aditiv iz kategorije zaslađivača može se uvrstiti na liste iz Aneksa II ovoga Pravilnika za funkcionalni razred zaslađivača samo ako služi jednoj ili više namjena utvrđenih u članu 7. stavu (2) ovoga Pravilnika i ako udovoljava jednoj ili više sljedećih namjena:

- a) zamjenjuje šećere za proizvodnju hrane smanjene energetske vrijednosti, hrane koja sprečava stvaranje karijesa (nekariogena hrana) ili hrane bez dodanog šećera, ili
- b) zamjenjuje šećere ukoliko to omogućava produženje roka trajanja takve hrane, ili
- c) dobivanje hrane namijenjene posebnim prehrambenim potrebama u skladu sa odredbama Pravilnika o hrani za posebne prehrambene potrebe („Službeni glasnik BiH“, broj 72/11).

Član 9.

(Posebni uslovi za boje)

Aditiv iz kategorije boja može se uvrstiti na liste iz Aneksa II ovoga Pravilnika za funkcionalni razred boja, samo ako služi jednoj ili više namjena utvrđenih u članu 7. stavu (2) ovoga Pravilnika, i udovoljava jednoj od sljedećih namjena:

- a) obnavljanje izvornog izgleda hrane čija je boja izmijenjena preradom, skladištenjem, pakovanjem i distribucijom, kod čega je narušena vizualna prihvatljivost,
- b) postizanje veće vizualne privlačnosti hrane,
- c) davanje boje hrani koja je inače bezbojna.

Član 10.

(Funkcionalni razredi aditiva)

- (1) Aditivi navedeni u Aneksima II i III ovoga Pravilnika razvrstani su u jedan od funkcionalnih razreda iz Aneksa I ovoga Pravilnika na osnovu glavne tehnološke funkcije aditiva. Razvrstavanje aditiva u funkcionalni razred ne sprečava da se on koristi za više tehnoloških funkcija.
- (2) Prema potrebi, kao rezultat naučnog napretka ili tehnološkog razvoja, donosit će se izmjene i dopune ovoga Pravilnika, koje se odnose na dodatne funkcionalne razrede iz Aneksa I ovoga Pravilnika.

Član 11.

(Sadržaj liste aditiva)

Kod uvrštavanja aditiva u Liste iz Aneksa II i III ovoga Pravilnika potrebno je navesti:

- a) naziv aditiva i njegov E broj,
- b) hranu kojoj se aditiv može dodati,
- c) uslove upotrebe aditiva,
- d) ako je primjereno, postoje li neka ograničenja u pogledu direktne prodaje prehrambenog aditiva krajnjem potrošaču.

Član 12.

(Dozvoljene količine aditiva za upotrebu)

- (1) Uslovi upotrebe aditiva iz člana 11. tačka c) ovoga Pravilnika su:
 - a) upotrebna količina mora se utvrditi na najnižem nivou potrebnom za postizanje željenog efekta,
 - b) dopuštene količine moraju uzeti u obzir:
 - 1) prihvatljiv dnevni unos aditiva ili ekvivalentna procjena utvrđena za određeni aditiv, kao i mogući dnevni unos istog iz svih izvora,
 - 2) ako se prehrambeni aditiv koristi u hrani koju konzumiraju posebne grupe potrošača mogući dnevni unos aditiva od strane potrošača u spomenutim grupama.
- (2) Prema potrebi, neće se utvrditi najveći brojčani nivo za prehrambeni aditiv (*quantum satis*). U tom slučaju, prehrambeni aditivi se koriste u skladu sa načelima *quantum satis*.
- (3) Najveće dopuštene količine aditiva utvrđene u Aneksu II ovoga Pravilnika, odnose se na hranu koja se stavlja na tržište, osim ako nije drugačije određeno. Izuzetno od ovog načela, za osušenu i/ili koncentriranu hranu koja se treba pripremiti, najveća dopuštena količina odnosi se na hranu koja je pripremljena prema uputstvu za upotrebu na deklaraciji, uzimajući u obzir najmanji faktor razrjeđenja.
- (4) Najveće dopuštene količine za boje iz Aneksa II ovoga Pravilnika vrijede za količine čiste boje sadržane u pripravku boje, osim ako nije drugačije naznačeno.

Član 13.

(Promjene proizvodnog postupka ili ulaznih materijala za proizvodnju aditiva koji je već uvršten na liste ovoga Pravilnika)

- (1) Kada je aditiv već uvršten u liste Aneksa ovoga Pravilnika, a nastane značajna promjena u načinu proizvodnje istog ili u korištenju ulaznih sirovina, ili dođe do promjene veličine čestica (npr. kod primjene nanotehnologije), aditiv se smatra različitim aditivom.
- (2) Prije stavljanja u promet aditiva iz stava (1) ovog člana potrebno je novo uvrštavanje u liste ovoga Pravilnika ili promjena u specifikacijama prije njegovog stavljanja na tržište.

Član 14.

(Specifikacije aditiva)

Specifikacije aditiva uključenih na liste iz Aneksa II i III ovoga Pravilnika, koje sadrže podatke o porijeklu, kriterije čistoće i druge potrebne informacije za identifikaciju i ocjenu zdravstvene ispravnosti aditiva navedene su u Aneksu V ovoga Pravilnika.

Član 15.

(Upotreba aditiva u neprerađenoj hrani)

Aditivi se ne smiju koristiti u neprerađenoj hrani, osim ako je takva primjena posebno propisana u Aneksu II ovoga Pravilnika.

Član 16.

(Upotreba aditiva u hrani za dojenčad i malu djecu)

Aditivi se ne smiju koristiti u hrani za dojenčad i malu djecu koja je definisana Pravilnikom o hrani za posebne prehrambene potrebe, uključujući dijetalnu hranu za dojenčad i malu djecu za posebne medicinske namjene, osim ako je to posebno propisano u Aneksu II ovoga Pravilnika.

Član 17.

(Upotreba boja za označavanje)

Samo boje navedene u Aneksu II ovoga Pravilnika mogu se koristiti u svrhu oznaka zdravstvene ispravnosti na svježem mesu u skladu s odredbama Pravilnika o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih ishrani ljudi („Službeni glasnik BiH“, broj 103/12), te za žigosanja i pečatiranja i za druge neophodne oznake na proizvodima od mesa, te za ukrašavanje i žigosanje ljuski jaja kako je propisano u odredbama Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla („Službeni glasnik BiH“, br. 103/12 i 28/14).

Član 18.

(Princip prenesenih aditiva)

- (1) Prisustvo aditiva je dozvoljeno:
 - a) u složenoj hrani osim u onoj koja je navedena u Aneksu II ovoga Pravilnika, kada je aditiv dozvoljen u jednom od sastojaka složene hrane,
 - b) u hrani kojoj je dodat prehrambeni aditiv, prehrambeni enzim ili prehrambena aroma, gdje je:
 - 1) prisustvo aditiva dozvoljeno u samom aditivu, odnosno prehrambenom enzimu i prehrambenoj aromi u skladu s odredbama ovoga Pravilnika, i
 - 2) kada je aditiv bio prenesen u hranu preko prehrambenog aditiva, prehrambenih enzima ili prehrambenih aroma, i
 - 3) ukoliko nema tehnološku funkciju u gotovom proizvodu.
 - c) u hrani koja se isključivo koristi kao sirovina za proizvodnju složene hrane, pod uslovom da je takva složena hrana u skladu s odredbama ovoga Pravilnika.
- (2) Odredbe stava (1) ovoga člana ne primjenjuju se na hranu za dojenčad i malu djecu, prerađenu hranu na bazi žitarica za dojenčad i malu djecu te hranu za posebne medicinske namjene za dojenčad i malu djecu, definiranu Pravilnikom o hrani za posebne prehrambene potrebe, osim ako je to navedeno.
- (3) Ako se prehrambeni aditiv u prehrambenoj aromi, prehrambenom aditivu ili prehrambenom enzimu dodaje hrani i ima tehnološku funkciju u spomenutoj hrani, isti se smatra prehrambenim aditivom spomenute hrane, a ne prehrambeni aditiv dodane arome, prehrambenog aditiva ili prehrambenog enzima, te stoga mora biti u skladu sa uslovima korištenja propisanim za takvu hranu.
- (4) Ne dovodeći u pitanje stav (1) ovoga člana, prisutnost prehrambenog aditiva koji se koristi kao zaslađivač je dopušteno u složenoj hrani bez dodanog šećera, u složenoj hrani sa smanjenom energetsom vrijednošću, u složenim dijetetskim proizvodima namijenjenim za smanjenje tjelesne mase, u složenoj hrani za sprečavanje karijesa i u složenoj hrani sa produženim rokom trajanja, pod uslovom da je zaslađivač dopušten u jednom od sastojaka te hrane.

Član 19.

(Označavanje aditiva koji nisu namijenjeni prodaji krajnjem potrošaču)

Aditivi koji nisu namijenjeni prodaji krajnjem potrošaču, bilo da se prodaju pojedinačno ili međusobno pomiješani i/ili sa sastojcima hrane, kako je definisano Pravilnikom o pružanju informacija potrošačima o hrani („Službeni glasnik BiH“, broj 68/13), mogu se stavljati na tržište samo ako su označeni podacima iz člana 20. ovoga Pravilnika, koji moraju biti dobro vidljivi, jasno čitljivi, neizbrisivi i dostupni na jednom od službenih jezika i pisama u upotrebi u Bosni i Hercegovini, razumljivom za korisnika.

Član 20.

(Opći zahtjevi za označavanje za aditive koji nisu namijenjeni prodaji krajnjem potrošaču)

- (1) Kada se aditivi koji nisu namijenjeni prodaji krajnjem potrošaču prodaju pojedinačno ili međusobno pomiješani i/ili s drugim sastojcima hrane, na njihovoj ambalaži ili spremnicima moraju se nalaziti sljedeći podaci:
 - a) specifični naziv i/ili E-broj aditiva propisanih ovim Pravilnikom za svaki pojedini aditiv ili naziv pod kojim se prodaje koji uključuje specifični naziv i/ili E-broj svakog pojedinog aditiva.
 - b) navod „za hranu“ ili navod „ograničena upotreba u hrani“ ili posebno navođenje na njegovu tehnološku funkciju u hrani,
 - c) prema potrebi, posebni uslovi skladištenja i/ili upotrebe,
 - d) oznaka serije ili lota,
 - e) uputstvo za upotrebu, ako bi njihovo izostavljanje spriječilo pravilnu upotrebu aditiva,
 - f) naziv i adresa proizvođača ili onoga koji aditiv pakuje, ili stavlja na tržište,
 - g) oznaka najveće dopuštene količine svakog sastojka ili grupe sastojaka čija količina je ograničena u hrani i/ili odgovarajući podatak iskazan jasnim i lako razumljivim izrazima koji kupcu omogućavaju da se uskladi s odredbama ovog Pravilnika ili drugih odgovarajućih propisa o hrani. Ako isto ograničenje za količine vrijedi za grupu sastojaka koji se koriste pojedinačno ili u kombinaciji, zajednički postotak se može iskazati kao pojedinačna vrijednost. Količinsko ograničenje se izražava numerički ili po načelu „*quantum satis*“,
 - h) neto količina,
 - i) datum upotrebe,
 - j) prema potrebi, podaci o prisustvu alergena, u skladu sa Pravilnikom o pružanju informacija potrošačima o hrani.
- (2) Ako se aditivi prodaju međusobno pomiješani i/ili s drugim sastojcima hrane, na njihovoj ambalaži ili spremnicima mora stajati popis svih sastojaka prema opadajućem redoslijedu njihove masene procentualne zastupljenosti.
- (3) Ako se supstance (uključujući aditive ili druge sastojke hrane) dodaju aditivima da se olakša njihovo čuvanje, prodaja, standardizacija, razrjeđenje ili otapanje, na njihovoj ambalaži ili spremnicima mora stajati popis svih takvih supstanci u opadajućem nizu njihove masene procentualne zastupljenosti u cjelini.
- (4) Izuzetno od st. (1), (2) i (3) ovoga člana, podaci koji se zahtijevaju u stavu (1) tač. e) do g) i u st. (2) i (3) ovoga člana mogu se nalaziti samo na dokumentaciji koja se odnosi na pošiljku, a koja se dostavlja sa ili prije isporuke, pod uslovom da se oznaka „nije za maloprodaju“ nalazi na dobro vidljivom dijelu ambalaže ili spremnika predmetnog proizvoda.
- (5) Izuzetno od st. (1), (2) i (3) ovoga člana, kada se aditivi dostavljaju u cisternama, svi podaci mogu se nalaziti samo na pratećoj dokumentaciji koja se odnosi na pošiljku, a koja se dostavlja prilikom isporuke.

Član 21.

(Označavanje aditiva namijenjenih prodaji krajnjem potrošaču)

- (1) Ne dovodeći u pitanje odredbe Pravilnika o pružanju informacija potrošačima o hrani aditivi koji se prodaju pojedinačno ili u smjesi aditiva i/ili s drugim sastojcima hrane namijenjeni prodaji krajnjem potrošaču mogu se stavljati na tržište samo ako njihova ambalaža sadrži sljedeće podatke:

- a) specifičan naziv i E-broj aditiva propisan ovim Pravilnikom za svaki pojedini aditiv ili naziv pod kojim se prodaje koji uključuje specifičan naziv i E-broj svakog pojedinog aditiva.
 - b) navod „za hranu“ ili navod „ograničena primjena u hrani“ ili posebno navođenje na njegovu prehrambenu upotrebu u hrani.
- (2) Izuzetno od stava (1) tačke a) ovoga člana trgovački naziv stonog zaslađivača mora sadržavati izraz „stoni zaslađivač na bazi“, pri čemu se navode zaslađivači koji se nalaze u spomenutom sastavu.
 - (3) Označavanje stonog zaslađivača koji sadrži polirole i/ili aspartam i/ili sol aspartama-acesulfama mora sadržavati sljedeća upozorenja:
 - a) polioli: „prekomjerno konzumiranje može imati laksativni učinak“,
 - b) aspartam/so aspartama-acesulfama: „sadrži izvor fenilalanina“.
 - (4) Proizvođači stonih zaslađivača, primjerenim načinima trebaju osigurati potrebne podatke kako bi potrošačima omogućili njihovu sigurnu upotrebu.
 - (5) Podaci iz st. (1) do (3) ovoga člana moraju biti jasno uočljivi, čitki, nepromjenjivi i ne mogu biti prekriveni drugim riječima ili oznakama.

Član 22.

(Zahtjev za označavanje hrane koja sadrži određene boje)

- (1) Ne dovodeći u pitanje odredbe Pravilnika o pružanju informacija potrošačima o hrani označavanje hrane koja sadrži boje navedene u Aneksu IV ovoga Pravilnika obuhvaća dodatnu informaciju utvrđenu u Aneksu IV ovoga Pravilnika.
- (2) Navođenje informacije iz stava (1) ovoga člana, moraju biti jasno uočljive, čitke, nepromjenjive i ne mogu biti prekrivene drugim riječima ili oznakama.

Član 23.

(Ostali zahtjevi za označavanje)

Čl. 19., 20., 21. i 22. ovoga Pravilnika ne bi trebali dovoditi u pitanje odredbe drugih propisa koji se odnose na mase i mjere ili načine prezentacije, klasifikacije, pakovanja i označavanja opasnih supstanci i pripravaka ili način transporta takvih supstanci i pripravaka.

DIO DRUGI – PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 24.

(Aneksi)

Aneksi I, II, III, IV i V čine sastavni dio ovog Pravilnika.

Član 25.

(Prijelazne odredbe)

- (1) Subjekti u poslovanju s hranom koji posluju sa aditivima za hranu i hranom koja u sebi sadrži aditive, moraju da usklade svoje poslovanje s odredbama ovoga Pravilnika u roku od 12 mjeseci od dana stupanja na snagu ovog Pravilnika.
- (2) Hrana koja u sebi sadrži aditive, proizvedena u skladu sa Pravilnikom o uslovima upotrebe prehrambenih aditiva u hrani namijenjenoj za ishranu ljudi („Službeni glasnik BiH”, broj 83/08), Pravilnikom o upotrebi prehrambenih aditiva, osim boja i zaslađivača u hrani („Službeni glasnik BiH”, broj 83/08), Pravilnikom o upotrebi zaslađivača u hrani („Službeni glasnik BiH”, br. 83/08, 18/13 i 68/14) i Pravilnikom o upotrebi boja u hrani („Službeni glasnik BiH”, br. 85/08, 30/11 i 63/14) i koja je stavljena na tržište u periodu iz stava (1) ovog člana, a nije u skladu sa odredbama ovog Pravilnika, može se nalaziti na tržištu do isteka roka trajanja navedenog na deklaraciji.

Član 26.

(Prestanak važenja propisa)

Danom stupanja na snagu ovog Pravilnika prestaju da važe odredbe Pravilnika o uslovima upotrebe prehrambenih aditiva u hrani namijenjenoj za ishranu ljudi („Službeni glasnik BiH“, broj 83/08), Pravilnika o upotrebi prehrambenih aditiva, osim boja i zaslađivača u hrani („Službeni glasnik BiH“, broj 83/08), Pravilnika o upotrebi zaslađivača u hrani („Službeni glasnik BiH“, br. 83/08, 18/13 i 68/14) i Pravilnika o upotrebi boja u hrani („Službeni glasnik BiH“, br. 85/08, 30/11 i 63/14).

Član 27.

(Usklađivanje sa zakonodavstvom Europske Unije)

Ovim Pravilnikom o prehrambenim aditivima se preuzimaju odredbe definisane Uredbom Komisije (EZ) 1333/2008 o prehrambenim aditivima i odredbe definisane Uredbom Komisije (EU) broj 231/2012 od 09. marta 2012. u pogledu specifikacije za prehrambene aditive iz Aneksa II i III Uredbe (EU) broj 1333/2008 Evropskog parlamenta i Vijeća.

Član 28.

(Stupanje na snagu)

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u „Službenom glasniku BiH“.

Predsjedavajući
Vijeća ministara BiH
dr. Denis Zvizdić, s.r.

VM broj 56/18
14. februara 2018. godine
Sarajevo

ANEKS I

FUNKCIONALNI RAZREDI PREHRAMBENIH ADITIVA U NAMIRNICAMA I PREHRAMBENIH ADITIVA U PREHRAMBENIM ADITIVIMA I PREHRAMBENIM ENZIMIMA

1. „*zaslađivači*“ su supstance koje se koriste za davanje slatkog okusa hrani ili u stonim zaslađivačima;
2. „*boje*“ su supstance koje daju ili obnavljaju boju u hrani, a obuhvaćaju osim sintetiziranih boja i prirodne sastojke hrane i prirodne izvore koji se obično ne uzimaju kao hrana i koji se obično ne koriste kao tipični sastojci hrane. Pripravci dobiveni iz hrane i drugih sirovina iz prirodnih izvora dobivaju se fizičkom i/ili kemijskom ekstrakcijom sa selektivnim izlučivanjem pigmenta za bojenje koji je dominantan u odnosu na sastojke hrane ili aromatske sastojke;
3. „*konzervansi*“ su supstance koje produljuju trajnost hrane štiteći je od kvarenja uzrokovano mikroorganizmima i/ili koji štite od razvoja patogenih mikroorganizama;
4. „*antioksidansi*“ su supstance koje produljuju trajnost hrane štiteći je od kvarenja uzrokovano oksidacijom, kao što je užeglost masti i promjene boje;
5. „*nosači*“ su supstance koje se koriste za otapanje, razrjeđivanje, raspršivanje ili druge fizičke promjene aditiva ili aroma, prehrambenih enzima, hranjivih materija i/ili drugih materija koje se dodaju hrani u prehrambene i fiziološke svrhe, bez mijenjanja njezine funkcije, nemaju tehnološko djelovanje a služe kako bi se olakšalo postupanje, primjenu ili upotrebu istih;
6. „*kiseline*“ su supstance koje povećavaju kiselost hrane i/ili mu daju kiseli okus;
7. „*regulatori kiselosti*“ su supstance koje mijenjaju ili kontroliraju kiselost ili lužnatost hrane;
8. „*sredstva protiv zgrudnjavanja*“ su supstance koje dodatkom praškastim mješavinama ili hrani sprječavaju stvaranje većih nakupina ili gruda te održavaju sipkost;
9. „*sredstva protiv pjenjenja*“ su supstance koje sprečavaju ili smanjuju pjenjenje;
10. „*sredstva za povećanje volumena*“ su supstance koje povećavaju volumen hrane bez značajnog doprinosa povećanju energetske vrijednosti;
11. „*emulgatori*“ su supstance koje omogućavaju formiranje i održavanje homogene smjese dvaju ili više faza koje se inače ne mogu miješati kao što su ulje i voda u hrani;
12. „*emulgatorske soli*“ su supstance koje transformišu bjelančevine sadržane u siru u dispergovanu formu i time doprinose homogenom razdvajanju masti i drugih sastojaka;
13. „*učvršćivači*“ su supstance koje čine ili održavaju tkivo voća ili povrća čvrstim ili hrskavim ili sudjeluju u interakciji sa sredstvima za želiranje kako bi tvorile ili učvrstile gel;
14. „*pojačivači arome*“ su supstance koje pojačavaju postojeći okus i/ili miris hrane;
15. „*sredstva za pjenjenje*“ su supstance koje omogućavaju homogeno raspršivanje plinovite faze u tekućoj ili krutoj hrani;
16. „*sredstva za želiranje*“ su supstance koje hrani daju teksturu stvaranjem gela;
17. „*sredstva za poliranje*“ (uključujući maziva) su supstance koje, kada se nanese na vanjsku površinu hrane, daju sjajan izgled ili tvore zaštitnu oblogu;
18. „*sredstva za zadržavanje vlage*“ su supstance koje sprečavaju isušivanje hrane bez obzira na atmosferski uticaj ili pobošljavaju rastvorljivost praškastih supstanci u vodenom medijumu;
19. „*modificirani skrobovi*“ su supstance dobivene putem jednog ili više hemijskih postupaka jestivih skrobova fizikalnim ili enzimatskim postupcima, a mogu biti obrađeni ili izbijeljeni kiselinom ili lužinom;
20. „*plinovi za pakovanje*“ su plinovi drugačiji od zraka koji su uvode u spremnike prije, tokom ili nakon stavljanja hrane u spomenuti spremnik;
21. „*potisni plinovi*“ su plinovi drugačiji od zraka koji potiskuju hranu iz spremnika;
22. „*tvori za rahljenje*“ su supstance ili mješavine tvori koje oslobađaju plin i time povećavaju obujam tijesta ili tečnog tijesta;
23. „*sekvestranti*“ su supstance koji tvore hemijske komplekse sa metalnim jonima;
24. „*stabilizatori*“ su supstance koje omogućavaju održavanje fizikalno-hemijskog stanja hrane; stabilizatori obuhvaćaju supstance koje omogućavaju održavanje homogene raspršenosti dvaju

ili više supstanci koje se u hrani međusobno ne miješaju, supstance koje stabiliziraju, zadržavaju ili pojačavaju postojeću boju hrane i supstance koje povećavaju sposobnost vezanja hrane, uključujući stvaranje unakrsnih veza između bjelančevina koje omogućavaju vezivanje komada hrane u rekonstituiranoj hrani;

25. „zgušnjivači“ su supstance koje povećavaju viskoznost hrane;
26. „sredstva za tretiranje brašna“ su supstance drugačije od emulgatora koje se dodaju brašnu ili tijestu za poboljšanje njegovih svojstava pri pečenju.
27. „pojačivači kontrasta“ su supstance koje nanese na vanjsku površinu voća ili povrća nakon depigmentacije određenih dijelova (npr. laserskim postupkom) pomažu razlikovati te dijelove od preostale površine bojenjem koje je posljedica interakcije s određenim sastavnim dijelovima epiderme.”

ANEKS II

Lista aditiva koji su odobreni za upotrebu u hrani i uslovi upotrebe

DIO A

1. Uvod

Ova Lista uključuje:

- specifični naziv aditiva i njegov E broj u skladu sa Aneksom V ovog Pravilnika,
- hranu kojoj se aditiv može dodati,
- uslove u kojima se aditiv može upotrebljavati,
- ograničenja za direktnu prodaju aditiva krajnjem potrošaču.

2. Opće odredbe o aditivima iz Liste i uslovi upotrebe

- 2.1. Samo se supstance s Liste iz Dijela B mogu koristiti kao aditivi u hrani, koji su navedeni u Aneksu V ovog Pravilnika.
- 2.2. Aditivi se mogu koristiti samo u hrani i samo pod uslovima iz Dijela E ovoga Aneksa.
- 2.3. U Dijelu E ovoga Aneksa hrana je navedena na osnovu kategorija hrane navedenih u Dijelu D ovoga Aneksa, dok su aditivi razvrstani po grupama i definisani u Dijelu C ovoga Aneksa.
- 2.4. Mogu se koristiti samo aluminijski lakovi pripremljeni od bojila navedenih u tabel 3. ovog dijela A, i to samo u onim kategorijama hrane za koje su u dijelu E izričito navedene odredbe o najvećim dopuštenim količinama aluminija iz lakova.
- 2.5. Boje E 123, E 127, E 160b, E 161g E 173 i E 180 ne smiju se prodavati direktno potrošačima.
- 2.6. Supstance navedene pod E brojevima E 407, E 407a i E 440 mogu se standardizirati sa šećerom kao nosačem pod uslovom da se to navede pored E broja ili specifičnog naziva.
- 2.7. Kada su označeni natpisom „za upotrebu u hrani“, nitriti se mogu prodavati samo u smjesi sa soli ili zamjenom za so.
- 2.8. Princip prenesenih aditiva („carry over“) – a iz člana 18. stav (1) tačke a) ovog Pravilnika ne primjenjuje se na hranu iz tabele 1. u pogledu općeg prisustva aditiva, te na hranu iz tabele 2. u pogledu prisutnosti boja.

Tabela 1. Hrana u kojoj prisutnost aditiva nije dopuštena po principu prenesenih aditiva iz člana 18. stava (1) tačke a) ovog Pravilnika

1.	Neprerađena hrana, kako je utvrđeno u članu 3. ovog Pravilnika, isključujući mesne pripravke u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
2.	Med u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
3.	Neemulgirana ulja i masti životinjskog ili biljnog podrijetla
4.	Maslac
5.	Nearomatizirano pasterizirano i sterilizirano (uključujući UHT) mlijeko i nearomatizirano pasterizirano vrhnje (osim vrhnja sa smanjenim sadržajem masti)
6.	Nearomatizirani fermentirani mliječni proizvodi, koji nisu toplotno obrađeni nakon fermentacije
7.	Nearomatizirana mlaćenica (osim sterilizirane mlaćenice)
8.	Prirodna mineralna voda, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast, te izvorska voda i sve ostale vode u bocama ili pakovanjima
9.	Kafa (osim aromatizirane instant kafe) i ekstrakti kafe
10.	Nearomatizirani čaj
11.	Šećeri, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
12.	Suha tjestenina, osim tjestenine bez glutena i/ili tjestenine namijenjene hipoproteinskoj prehrani, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
13.	Hrana za dojenčad i malu djecu u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu

oblast, uključujući hranu za posebne medicinske potrebe za dojenčad i malu djecu u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast.

Tabela 2. Hrana u kojoj prisutnost boja nije dopuštena po principu prenesenih aditiva iz člana 18. stava (1) tačke a) ovog Pravilnika

1.	Neprerađena hrana, kako je utvrđeno u članu 3. ovog Pravilnika
2.	Sve vode u bocama ili pakiranjima
3.	Mlijeko, punomasno, djelomično obrano i obrano mlijeko, pasterizirano ili sterilizirano (uključujući sterilizaciju UHT) (nearomatizirano)
4.	Čokoladno mlijeko
5.	Fermentirano mlijeko (nearomatizirano)
6.	Konzervirano mlijeko, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast (nearomatizirano)
7.	Mlaćenica (nearomatizirana)
8.	Vrhnje i vrhnje u prahu (nearomatizirano)
9.	Ulja i masti životinjskog ili biljnog podrijetla
10.	Zreli i svježi sir (nearomatiziran)
11.	Maslac od ovčjeg i kozjeg mlijeka
12.	Jaja i proizvodi od jaja, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
13.	Brašno i drugi mlinski proizvodi i skrobovi
14.	Hljeb i slični pekarski proizvodi
15.	Tjestenina i njoki
16.	Šećer, uključujući mono- i disaharide
17.	Koncentrat paradajza, pasirana, i paradajz u konzervama, staklenoj i ostaloj ambalaži
18.	Sosovi na bazi paradajza
19.	Voćni sok i voćni nektar, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast, te sokovi od povrća i nektari od povrća
20.	Voće, povrće (uključujući krumpire) i gljive – konzervirano, u staklenkama ili sušeno; prerađeno voće, povrće (uključujući krumpire) i gljive
21.	Ekstra džem, ekstra žele i pire od kestena, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast; crème de pruneaux
22.	Riba, mekušci i rakovi, meso, perad i divljač, te njihovi pripravci, osim gotovih jela koja sadrže ove sastojke
23.	Proizvodi od kakaa i sastojci čokolade u čokoladnim proizvodima, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
24.	Pržena kafa, čaj, biljne i voćne infuzije, cikorija; ekstrakti čaja, biljnih i voćnih infuzija i cikorije; pripravci čaja, biljni i voćni pripravci, te pripravci žitarica za infuzije, mješavine i instant mješavine tih proizvoda
25.	So, zamjene za so, začini i mješavine začina
26.	Vino i drugi proizvodi kako je definisano posebnim propisima koji regulišu oblast kvaliteta vina
27.	Rakije, jaka alkoholna pića (sa nazivom voća) dobivena maceracijom i destilacijom i <i>London gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino ili Maraskino i Mistrà</i> u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
28.	Sangria, Clarea i Zurra
29.	Vinsko sirće

30.	Hrana za dojenčad i malu djecu, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast, uključujući hranu za posebne medicinske namjene za dojenčad i malu djecu
31.	Med, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
32.	Slad i proizvodi od slada

Tabela 3: Boje koje mogu biti korištene u obliku lakova

E broj	Naziv
E 100	Kurkumin
E 101	Riboflavin
E 102	Tartrazin
E 104	Hinolin žuta
E 110	Sunset žuta FCF, Oranž žuta S
E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin
E 122	Azorubin, Karmoizin
E 123	Amarant
E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A
E 127	Eritrozin
E 129	Alura crvena AC
E 131	Patent plava V
E 132	Indigotin, Indigo karmin
E 133	Brilijant plava FCF
E 141	Bakreni kompleksi hlorofila i hlorofilina
E 142	Zelena S
E 151	Brilijant crna PN
E 155	Braon HT
E 163	Antocijani
E 180	Litolrubin BK

DIO B

LISTA ODOBRENIH ADITIVA

1. Boje

E broj	Naziv
E 100	Kurkumin
E 101	Riboflavini
E 102	Tartrazin
E 104	Hinolin žuta
E 110	Sunset žuta FCF, Oranž žuta S
E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin

E broj	Naziv
E 122	Azorubin, Karmoizin
E 123	Amarant
E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A
E 127	Eritrozin
E 129	Alura crvena AC
E 131	Patent plava V
E 132	Indigotin, Indigo karmin
E 133	Brilijant plava FCF
E 140	Hlorofili i hlorofilini
E 141	Bakreni kompleksi hlorofila i hlorofilina
E 142	Zelena S
E 150a	Karamel obični ¹
E 150b	Karamel alkalno-sulfitni
E 150c	Karamel amonijačni
E 150d	Amonij sulfitni karamel
E 151	Brilijant crna PN
E 153	Biljni ugalj
E 155	Braon HT
E 160a	Karoteni
E 160b	Anato, biksin, norbiksin
E 160c	Ekstrakt paprike, kapsantin, kapsorubin
E 160d	Likopen
E 160e	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)
E 161b	Lutein
E 161g	Kantaksantin *
E 162	Cvekla crvena, betanin
E 163	Antocijani
E 170	Kalcij karbonat
E 171	Titan dioksid
E 172	Željezo oksidi i hidroksidi
E 173	Aluminij
E 174	Srebro
E 175	Zlato
E 180	Litolrubin BK

¹ Izraz karamel odnosi se na proizvode više ili manje intenzivne smeđe boje koji su namijenjeni za bojenje. Ne odnosi se na šećerni aromatski proizvod dobiven zagrijavanjem šećera, koji se koristi kao aroma u hrani (npr. u konditorskim proizvodima, pecivima, alkoholnim pićima).

* Kantaksantin nije odobren u kategorijama hrane iz Dijelova D i E. Supstanca se nalazi na listi B1 budući da se koristi u medicinskim proizvodima.

2. Zasladivači

E broj	Naziv
E 420	Sorbitoli
E 421	Manitol
E 950	Acesulfam K
E 951	Aspartam
E 952	Ciklamati
E 953	Izomalt
E 954	Saharini
E 955	Sukraloza
E 957	Taumatín
E 959	Neohesperidin DC
E 960	Steviol glikozidi
E 961	Neotam
E 962	So aspartama-acesulfama
E 964	Sirup poliglicitola
E 965	Maltitoli
E 966	Laktitol
E 967	Ksilitol
E 968	Eritritol
E 969	Advantam

3. Ostali aditivi (osim boja i zasladivača)

E broj	Naziv
E 170	Kalcij karbonat
E 172	Željezo oksidi i hidroksidi
E 200	Sorbinska kiselina
E 202	Kalij sorbat
E 203	Kalcij sorbat
E 210	Benzojeva kiselina ¹
E 211	Natrij benzoat ¹
E 212	Kalij benzoat ¹
E 213	Kalcij benzoat ¹
E 214	Etil-p-hidroksibenzoat
E 215	Natrij etil-p-hidroksibenzoat
E 218	Metil p-hidroksibenzoat
E 219	Natrij metil p-hidroksibenzoat

E broj	Naziv
E 220	Sumporni dioksid
E 221	Natrij sulfit
E 222	Natrij hidrogen sulfit
E 223	Natrij metabisulfit
E 224	Kalij metabisulfit
E 226	Kalcij sulfit
E 227	Kalcij hidrogen sulfit
E 228	Kalij hidrogen sulfit
E 234	Nizin
E 235	Natamicin
E 239	Heksameten tetramin
E 242	Dimetil dikarbonat
E 243	Etil lauroil arginat
E 249	Kalij nitrit
E 250	Natrij nitrit
E 251	Natrij nitrat
E 252	Kalij nitrat
E 260	Sirćetna kiselina
E 261	Kalij acetati ²
E 262	Natrij acetati
E 263	Kalcij acetat
E 270	Mliječna kiselina
E 280	Propionska kiselina
E 281	Natrij propionat
E 282	Kalcij propionat
E 283	Kalij propionat
E 284	Borna kiselina
E 285	Natrij tetraborat (boraks)
E 290	Ugljik dioksid
E 296	Jabučna kiselina
E 297	Fumarna kiselina
E 300	Askorbinska kiselina
E 301	Natrij askorbat
E 302	Kalcij askorbat
E 304	Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline
E 306	Mješavina tokoferola obogaćena
E 307	Alfa-tokoferol
E 308	Gama-tokoferol

E broj	Naziv
E 309	Delta-tokoferol
E 310	Propil galat
E 311	Oktil galat
E 312	Dodecil galat
E 315	Izoaskorbinska kiselina
E 316	Natrij izoaskorbat
E 319	Tercijarni butil hidrokinon (TBHQ)
E 320	Butilirani hidroksianisol (BHA)
E 321	Butilirani hidroksitoluen (BHT)
E 322	Lecitini
E 325	Natrij laktat
E 326	Kalij laktat
E 327	Kalcij laktat
E 330	Limunska kiselina
E 331	Natrij citrati
E 332	Kalij citrati
E 333	Kalcij citrati
E 334	Vinska kiselina (L(+)-)
E 335	Natrij tartarati
E 336	Kalij tartarati
E 337	Natrij kalij tartarati
E 338	Fosforna kiselina
E 339	Natrij fosfati
E 340	Kalij fosfati
E 341	Kalcij fosfati
E 343	Magnezij fosfati
E 350	Natrij malati
E 351	Kalij malat
E 352	Kalcij malati
E 353	Metavinska kiselina
E 354	Kalcij tartarat
E 355	Adipinska kiselina
E 356	Natrij adipat
E 357	Kalij adipat
E 363	Jantarna kiselina
E 380	Triamonij citrat
E 385	Kalcij dinatrij etilen diamin tetraacetat (kalcij dinatrijev EDTA)
E 392	Ekstrakti ružmarina

E broj	Naziv
E 400	Alginska kiselina
E 401	Natrij alginat
E 402	Kalij alginat
E 403	Amonij alginat
E 404	Kalcij alginat
E 405	Propan-1,2-diol alginat
E 406	Agar
E 407	Karagenan
E 407a	Prerađena morska alga eucheuma
E 410	Brašno sjemenke rogača, Karuba guma
E 412	Guar guma
E 413	Tragakant
E 414	Guma arabika (akacija guma)
E 415	Ksantan guma
E 416	Karaja guma
E 417	Tara guma
E 418	Gellan guma
E 422	Glicerol
E 423	Guma arabika modificirana oktenilsukcinskom kiselinom
E 425	Konjak
E 426	Hemiceluloza iz soje
E 427	Kasija guma
E 431	Polioksietilen (40) stearat
E 432	Polioksietilen sorbitan monolaurat (polisorbat 20)
E 433	Polioksietilen sorbitan monooleat (polisorbat 80)
E 434	Polioksietilen sorbitan monopalmitat (polisorbat 40)
E 435	Polioksietilen sorbitan monostearat (polisorbat 60)
E 436	Polioksietilen sorbitan tristearat (polisorbat 65)
E 440	Pektini
E 442	Amonij fosfatidi
E 444	Saharoza acetat izobutirat
E 445	Glicerolni esteri smole drveta
E 450	Difosfati
E 451	Trifosfati
E 452	Polifosfati
E 456	Kalij poliaspartat
E 459	Beta-ciklodekstrin
E 460	Celuloza

E broj	Naziv
E 461	Metil celuloza
E 462	Etil celuloza
E 463	Hidroksipropil celuloza
E 464	Hidroksipropil metil celuloza
E 465	Etil metil celuloza
E 466	Natrij karboksi metil celuloza, celulozna guma
E 468	Umrežena natrij karboksi metil celuloza, umrežena celulozna guma
E 469	Enzimatski hidrolizirana karboksi metil celuloza, enzimatski hidrolizirana celulozna guma
E 470a	Natrij, kalij i kalcij soli masnih kiselina
E 470b	Magnezij soli masnih kiselina
E 471	Mono– i digliceridi masnih kiselina
E 472a	Esteri sirćetne kiseline mono– i diglicerida masnih kiselina
E 472b	Esteri mliječne kiseline mono– i diglicerida masnih kiselina
E 472c	Esteri limunske kiseline mono– i diglicerida masnih kiselina
E 472d	Esteri vinske kiseline mono– i diglicerida masnih kiselina
E 472e	Mono– i diacetilni esteri vinske kiseline mono– i diglicerida masnih kiselina
E 472f	Smjesa estera sirćetne i vinske kiseline mono– i diglicerida masnih kiselina
E 473	Saharozni esteri masnih kiselina
E 474	Saharogliceridi
E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina
E 476	Poliglicerol poliricinoleat
E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina
E 479b	Toplotnooksidirano sojino ulje s mono i digliceridima masnih kiselina
E 481	Natrij stearoil-2-laktilat
E 482	Kalcij stearoil-2-laktilat
E 483	Stearil tartarat
E 491	Sorbitan monostearat
E 492	Sorbitan tristearat
E 493	Sorbitan monolaurat
E 494	Sorbitan monooleat
E 495	Sorbitan monopalmitat
E 499	Biljni steroli bogati stigmasterolom
E 500	Natrij karbonati
E 501	Kalij karbonati
E 503	Amonij karbonati
E 504	Magnezij karbonati
E 507	Hloridna kiselina

E broj	Naziv
E 508	Kalij hlorid
E 509	Kalcij hlorid
E 511	Magnezij hlorid
E 512	Kositar (II) hlorid
E 513	Sumporna kiselina
E 514	Natrij sulfati
E 515	Kalij sulfati
E 516	Kalcij sulfat
E 517	Amonij sulfat
E 520	Aluminij sulfat
E 521	Aluminij natrij sulfat
E 522	Aluminij kalij sulfat
E 523	Aluminij amonij sulfat
E 524	Natrij hidroksid
E 525	Kalij hidroksid
E 526	Kalcij hidroksid
E 527	Amonij hidroksid
E 528	Magnezij hidroksid
E 529	Kalcij oksid
E 530	Magnezij oksid
E 534	Željezo tartarat
E 535	Natrij ferocijanid
E 536	Kalij ferocijanid
E 538	Kalcij ferocijanid
E 541	Natrij aluminij fosfat, kiseli
E 551	Silicij dioksid
E 552	Kalcij silikat
E 553a	Magnezij silikat
E 553b	Talk
E 554	Natrij aluminij silikat
E 555	Kalij aluminij silikat
E 556	Kalcij aluminij silikat
E 558	Bentonit
E 559	Aluminij silikat (Kaolit)
E 570	Masne kiseline
E 574	Glukonska kiselina
E 575	Glukono-delta-lakton
E 576	Natrij glukonat

E broj	Naziv
E 577	Kalij glukonat
E 578	Kalcij glukonat
E 579	Željezo glukonat
E 585	Željezo laktat
E 586	4-heksilrezorcinol
E 620	Glutaminska kiselina
E 621	Mononatrij glutaminat
E 622	Monokalij glutaminat
E 623	Kalcij diglutaminat
E 624	Monoamonij glutaminat
E 625	Magnezij diglutaminat
E 626	Guanilna kiselina
E 627	Dinatrij guanilat
E 628	Dikalij guanilat
E 629	Kalcij guanilat
E 630	Inozinska kiselina
E 631	Dinatrij inozinat
E 632	Dikalij inozinat
E 633	Kalcij inozinat
E 634	Kalcij 5'-ribonukleotidi
E 635	Dinatrij 5'-ribonukleotidi
E 640	Glicin i njegova natrij so
E 641	L-leucin
E 650	Cinkov acetat
E 900	Dimetil polisiloksan
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti
E 902	Kandelila vosak
E 903	Karnauba vosak
E 904	Šelak
E 905	Mikrokristalični vosak
E 907	Hidrogenirani poli-1-decen
E 914	Oksidirani polietilenski vosak
E 920	L-cistein
E 927b	Karbamid
E 938	Argon
E 939	Helij
E 941	Azot
E 942	Azotni oksid

E broj	Naziv
E 943a	Butan
E 943b	Izobutan
E 944	Propan
E 948	Kisik
E 949	Vodik
E 999	Quillaia ekstrakt
E 1103	Invertaza
E 1105	Liozim (Liozim)
E 1200	Polidekstroza
E 1201	Polivinilpirolidon
E 1202	Polivinilpolipirrolidon
E 1203	Polivinil alkohol (PVA)
E 1204	Pululan
E 1205	Osnovni kopolimer metakrilata
E 1206	Neutralni kopolimer metakrilata
E 1207	Anionski kopolimer metakrilata
E 1208	Kopolimer polivinilpirolidon-vinil acetata
E 1209	Polivinil alkohol-polietilen glikol-graft-kopolimer
E 1404	Oksidirani skrob
E 1410	Monoskrob fosfat
E 1412	Diskrob fosfat
E 1413	Fosfatirani diskrob – fosfat
E 1414	Acetilirani diskrob – fosfat
E 1420	Acetilirani skrob
E 1422	Acetilirani diskrob adipat
E 1440	Hidroksi propil skrob
E 1442	Hidroksi propil diskrob fosfat
E 1450	Natrij oktenil jantarat skrob
E 1451	Acetilirani oksidirani skrob
E 1452	Aluminij oktenil jantarat skrob
E 1505	Trietil citrat
E 1517	Gliceril diacetat (diacetin)
E 1518	Gliceril triacetat (triacetin)
E 1519	Benzil alkohol
E 1520	Propan-1,2-diol (propilen glikol)
E 1521	Polietilen glikol

¹ Benzojeva kiselina može biti prisutna u određenim fermentiranim proizvodima, koji nastaju postupkom fermentacije u skladu s dobrom proizvođačkom praksom.

² Razdoblje primjene od 06.02.2013. godine

DIO C

DEFINICIJE GRUPA ADITIVA

1. Grupa I

E broj	Specifični naziv	Najveća dopuštena količina
E 170	Kalcij karbonat	<i>quantum satis</i>
E 260	Sirćetna kiselina	<i>quantum satis</i>
E 261	Kalij acetat	<i>quantum satis</i>
E 262	Natrij acetati	<i>quantum satis</i>
E 263	Kalcij acetat	<i>quantum satis</i>
E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>
E 290	Ugljik dioksid	<i>quantum satis</i>
E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>
E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>
E 301	Natrij askorbat	<i>quantum satis</i>
E 302	Kalcij askorbat	<i>quantum satis</i>
E 304	Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline	<i>quantum satis</i>
E 306	Mješavina tokoferola obogaćena	<i>quantum satis</i>
E 307	Alfa-tokoferol	<i>quantum satis</i>
E 308	Gama-tokoferol	<i>quantum satis</i>
E 309	Delta-tokoferol	<i>quantum satis</i>
E 322	Lecitini	<i>quantum satis</i>
E 325	Natrij laktat	<i>quantum satis</i>
E 326	Kalij laktat	<i>quantum satis</i>
E 327	Kalcij laktat	<i>quantum satis</i>
E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>
E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>
E 332	Kalij citrati	<i>quantum satis</i>
E 333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>
E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>
E 335	Natrij tartarati	<i>quantum satis</i>
E 336	Kalij tartarati	<i>quantum satis</i>
E 337	Natrij kalij tartarat	<i>quantum satis</i>
E 350	Natrij malati	<i>quantum satis</i>
E 351	Kalij malat	<i>quantum satis</i>
E 352	Kalcij malati	<i>quantum satis</i>
E 354	Kalcij tartarat	<i>quantum satis</i>
E 380	Triamonij citrat	<i>quantum satis</i>

E broj	Specifični naziv	Najveća dopuštena količina
E 400	Alginska kiselina	quantum satis ¹
E 401	Natrij alginat	quantum satis ¹
E 402	Kalij alginat	quantum satis ¹
E 403	Amonij alginat	quantum satis ¹
E 404	Kalcij alginat	quantum satis ¹
E 406	Agar	quantum satis ¹
E 407	Karagenan	quantum satis ¹
E 407a	Prerađena morska alga euchema	quantum satis ¹
E 410	Brašno sjemenke rogača	quantum satis ^{1, 2}
E 412	Guar guma	quantum satis ^{1, 2}
E 413	Tragakant	quantum satis ¹
E 414	Guma arabika (akacija guma)	quantum satis ¹
E 415	Ksantan guma	quantum satis ^{1, 2}
E 417	Tara guma	quantum satis ^{1, 2}
E 418	Gelan guma	quantum satis ¹
E 422	Glicerol	quantum satis
E 425	Konjak (i) Konjak guma (ii) Konjak glukomanan	10 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji ^{1 2} ₃
E 440	Pektini	quantum satis ¹
E 460	Celuloza	quantum satis
E 461	Metil celuloza	quantum satis
E 462	Etil celuloza	quantum satis
E 463	Hidroksiopropil celuloza	quantum satis
E 464	Hidroksiopropil metil celuloza	quantum satis
E 465	Etil metil celuloza	quantum satis
E 466	Natrij karboksi metil celuloza, celulozna guma	quantum satis
E 469	Enzimatski hidrolizirana karboksi metil celuloza	quantum satis
E 470a	Natrij, kalij i kalcij soli masnih kiselina	quantum satis
E 470b	Magnezij soli masnih kiselina	quantum satis
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	quantum satis
E 472a	Esteri sirćetne kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	quantum satis
E 472b	Esteri mliječne kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	quantum satis
E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	quantum satis
E 472d	Esteri vinske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	quantum satis
E 472e	Mono- i diacetilni esteri vinske kiseline	quantum satis

E broj	Specifični naziv	Najveća dopuštena količina
	mono- i diglicerida masnih kiselina	
E 472f	Smjesa estera sirćetne i vinske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>
E 500	Natrij karbonati	<i>quantum satis</i>
E 501	Kalij karbonati	<i>quantum satis</i>
E 503	Amonij karbonati	<i>quantum satis</i>
E 504	Magnezij karbonati	<i>quantum satis</i>
E 507	Hloridna kiselina	<i>quantum satis</i>
E 508	Kalij hlorid	<i>quantum satis</i>
E 509	Kalcij hlorid	<i>quantum satis</i>
E 511	Magnezij hlorid	<i>quantum satis</i>
E 513	Sumporna kiselina	<i>quantum satis</i>
E 514	Natrij sulfati	<i>quantum satis</i>
E 515	Kalij sulfati	<i>quantum satis</i>
E 516	Kalcij sulfat	<i>quantum satis</i>
E 524	Natrij hidroksid	<i>quantum satis</i>
E 525	Kalij hidroksid	<i>quantum satis</i>
E 526	Kalcij hidroksid	<i>quantum satis</i>
E 527	Amonij hidroksid	<i>quantum satis</i>
E 528	Magnezij hidroksid	<i>quantum satis</i>
E 529	Kalcij oksid	<i>quantum satis</i>
E 530	Magnezij oksid	<i>quantum satis</i>
E 570	Masne kiseline	<i>quantum satis</i>
E 574	Glukonska kiselina	<i>quantum satis</i>
E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>
E 576	Natrij glukonat	<i>quantum satis</i>
E 577	Kalij glukonat	<i>quantum satis</i>
E 578	Kalcij glukonat	<i>quantum satis</i>
E 640	Glicin i njegova natrij so	<i>quantum satis</i>
E 920	L-cistein	<i>quantum satis</i>
E 938	Argon	<i>quantum satis</i>
E 939	Helij	<i>quantum satis</i>
E 941	Azot	<i>quantum satis</i>
E 942	Azotov oksid	<i>quantum satis</i>
E 948	Kisik	<i>quantum satis</i>
E 949	Vodik	<i>quantum satis</i>
E 1103	Invertaza	<i>quantum satis</i>
E 1200	Polidekstroza	<i>quantum satis</i>

E broj	Specifični naziv	Najveća dopuštena količina
E 1404	Oksidirani skrob	<i>quantum satis</i>
E 1410	Monoskrobni fosfat	<i>quantum satis</i>
E 1412	Diskrobni fosfat	<i>quantum satis</i>
E 1413	Fosfatizirani diskrobni fosfat	<i>quantum satis</i>
E 1414	Acetilirani diskrobni fosfat	<i>quantum satis</i>
E 1420	Acetilirani skrob	<i>quantum satis</i>
E 1422	Acetilirani diskrobni adipat	<i>quantum satis</i>
E 1440	Hidroksi propil skrob	<i>quantum satis</i>
E 1442	Hidroksi propil diskrobni fosfat	<i>quantum satis</i>
E 1450	Natrij oktenil jantarat skroba	<i>quantum satis</i>
E 1451	Acetilirani oksidirani skrob	<i>quantum satis</i>
E 620	Glutaminska kiselina	10 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji, izraženo kao glutaminska kiselina
E 621	Mononatrij glutaminat	
E 622	Monokalij glutaminat	
E 623	Kalcij diglutaminat	
E 624	Monoamonij glutaminat	
E 625	Magnezij diglutaminat	
E 626	Guanilna kiselina	500 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji, izraženo kao guanilna kiselina
E 627	Dinatrij guanilat	
E 628	Dikalij guanilat	
E 629	Kalcij guanilat	
E 630	Inozinska kiselina	
E 631	Dinatrij inozinat	
E 632	Dikalij inozinat	
E 633	Kalcij inozinat	
E 634	Kalcij 5'-ribonukleotidi	
E 635	Dinatrij 5'-ribonukleotidi	
E 420	Sorbitoli	<i>Quantum satis</i> (u svrhe različite od zaslađivanja)
E 421	Manitol	
E 953	Izomalt	
E 965	Maltitoli	
E 966	Laktitol	
E 967	Ksilitol	
E 968	Eritritol	

¹ Ne smije se upotrebljavati u žele mini cup bombonima.

² Ne smije se upotrebljavati za proizvodnju dehidrirane hrane koja se kao takva konzumira.

³ Ne smije se upotrebljavati u žele konditorskim proizvodima.

2. Grupa II. Boje dopuštene u količini *quantum satis*

E broj	Naziv
E 101	Riboflavini
E 140	Hlorofili i hlorofilini
E 141	Bakreni kompleksi hlorofila i hlorofilina
E 150a	Karamel obični
E 150b	Alkalno sulfitni karamel
E 150c	Amonij karamel
E 150d	Sulfitni amonij karamel
E 153	Biljni ugalj
E 160a	Karoteni
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, Capsorubin
E 162	Cvekla crvena, betanin
E 163	Antocijani
E 170	Kalcij karbonat
E 171	Titanij dioksid
E 172	Željezo oksidi i hidroksidi

3. Grupa III. Boje čije su količine ograničene pojedinačno ili u kombinaciji

E broj	Naziv
E 100	Kurkumin
E 102	Tartrazin
E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin
E 122	Azorubine, Carmoizin
E 129	Alura crvena AC
E 131	Patent plava V
E 132	Indigotine, indigo karmin
E 133	Brilijant plava FCF
E 142	Zelena S
E 151	Brilijant crna PN
E 155	Braon HT
E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)
E 161b	Lutein

4. Grupa IV. Polioli

E broj	Naziv
E 420	Sorbitoli

E 421	Manitol
E 953	Izomalt
E 965	Maltitoli
E 966	Laktitol
E 967	Ksilitol
E 968	Eritritol

5. Ostali aditivi koji se mogu upotrebljavati u kombinaciji

(a) E 200-203: sorbinska kiselina – sorbati (SA)

E broj	Naziv
E 200	Sorbinska kiselina
E 202	Kalij sorbat
E 203	Kalcij sorbat

(b) E 210-213: benzojeva kiselina – benzoati (BA)

E broj	Naziv
E 210	Benzojeva kiselina
E 211	Natrij benzoat
E 212	Kalij benzoat
E 213	Kalcij benzoat

(c) E 200-213: sorbinska kiselina – sorbati; benzojeva kiselina – benzoati (SA + BA)

E broj	Naziv
E 200	Sorbinska kiselina
E 202	Kalij sorbat
E 203	Kalcij sorbat
E 210	Benzojeva kiselina
E 211	Natrij benzoat
E 212	Kalij benzoat
E 213	Kalcij benzoat

(d) E 200-219: sorbinska kiselina – sorbati; benzojeva kiselina – benzoati; p-hidroksibenzoati (SA + BA + PHB)

E broj	Naziv
E 200	Sorbinska kiselina
E 202	Kalij sorbat

E 203	Kalcij sorbat
E 210	Benzojeva kiselina
E 211	Natrij benzoat
E 212	Kalij benzoat
E 213	Kalcij benzoat
E 214	Etil-p-hidroksibenzoat
E 215	Natrij etil-p-hidroksibenzoat
E 218	Metil p-hidroksibenzoat
E 219	Natrij metil p-hidroksibenzoat

(e) E 200-203; 214-219: sorbinska kiselina – sorbati; p-hidroksibenzoati (SA + PHB)

E broj	Naziv
E 200	Sorbinska kiselina
E 202	Kalij sorbat
E 203	Kalcij sorbat
E 214	Etil-p-hidroksibenzoat
E 215	Natrij etil-p-hidroksibenzoat
E 218	Metil p-hidroksibenzoat
E 219	Natrij metil p-hidroksibenzoat

(f) E 214-219: p-hidroksibenzoati (PHB)

E broj	Naziv
E 214	Etil-p-hidroksibenzoat
E 215	Natrij etil-p-hidroksibenzoat
E 218	Metil p-hidroksibenzoat
E 219	Natrij metil p-hidroksibenzoat

(g) E 220-228: sumporni dioksid – sulfiti

E broj	Naziv
E 220	Sumporni dioksid
E 221	Natrij sulfit
E 222	Natrij hidrogen sulfit
E 223	Natrij metabisulfit
E 224	Kalij metabisulfit
E 226	Kalcij sulfit
E 227	Kalcij hidrogen sulfit
E 228	Kalij hidrogen sulfit

(h) E 249-250: nitriti

E broj	Naziv
E 249	Kalij nitrit
E 250	Natrij nitrit

(i) E 251-252: nitrati

E broj	Naziv
E 251	Natrij nitrat
E 252	Kalijev nitrat

(j) E 280-283: propionska kiselina – propionati

E broj	Naziv
E 280	Propionska kiselina
E 281	Natrij propionat
E 282	Kalcij propionat
E 283	Kalij propionat

(k) E 310-320: galati, TBHQ i BHA

E broj	Naziv
E 310	Propil galat
E 311	Oktil galat
E 312	Dodecil galat
E 319	Tercijarni butil hidrokinon (TBHQ)
E 320	Butilirani hidroksianisol (BHA)

(l) E 338-341, E 343 i E 450-452: fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati

E broj	Naziv
E 338	Fosforna kiselina
E 339	Natrij fosfati
E 340	Kalij fosfati
E 341	Kalcij fosfati
E 343	Magnezij fosfati
E 450	Difosfati
E 451	Trifosfati
E 452	Polifosfati

(m) E 355-357: adipinska kiselina – adipati

E broj	Naziv
E 355	Adipinska kiselina
E 356	Natrij adipat
E 357	Kalij adipat

(n) E 432-436: polisorbati

E broj	Naziv
E 432	Polioksietilen sorbitan monolaurat (polisorbat 20)
E 433	Polioksietilen sorbitan monooleat (polisorbat 80)
E 434	Polioksietilen sorbitan monopalmitat (polisorbat 40)
E 435	Polioksietilen sorbitan monostearat (polisorbat 60)
E 436	Polioksietilen sorbitan tristearat (polisorbat 65)

(o) E 473-474: Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi

E broj	Naziv
E 473	Saharozni esteri masnih kiselina
E 474	Saharogliceridi

(p) E 481-482: stearoil-2-laktilati

E broj	Naziv
E 481	Natrij stearoil-2-laktilat
E 482	Kalcij stearoil-2-laktilat

(q) E 491-495: esteri sorbitana

E broj	Naziv
E 491	Sorbitan monostearat
E 492	Sorbitan tristearat
E 493	Sorbitan monolaurat
E 494	Sorbitan monooleat
E 495	Sorbitan monopalmitat

(r) E 520-523: aluminij sulfati

E broj	Naziv
E 520	Aluminij sulfat

E 521	Aluminij natrij sulfat
E 522	Aluminij kalij sulfat
E 523	Aluminij amonij sulfat

(s) E 551-553: Silicij dioksid – silikati

E broj	Naziv
E 551	Silicij dioksid
E 552	Kalcij silikat
E 553a	Magnezij silikat
E 553b	Talk

(t) E 620-625: glutaminska kiselina – glutaminati

E broj	Naziv
E 620	Glutaminska kiselina
E 621	Mononatrij glutaminat
E 622	Monokalij glutaminat
E 623	Kalcij diglutaminat
E 624	Monoamonij glutaminat
E 625	Magnezij diglutaminat

(u) E 626-635: ribonukleotidi

E broj	Naziv
E 626	Guanilna kiselina
E 627	Dinatrij guanilat
E 628	Dikalij guanilat
E 629	Kalcij guanilat
E 630	Inozinska kiselina
E 631	Dinatrij inozinat
E 632	Dikalij inozinat
E 633	Kalcij inozinat
E 634	Kalcij 5'-ribonukleotidi
E 635	Dinatrij 5'-ribonukleotidi

DIO D

KATEGORIJE HRANE

Broj	Naziv
0.	SVE KATEGORIJE HRANE
01.	MLIJEČNI PROIZVODI I SLIČNI PROIZVODI
01.1	Nearomatizirano pasterizirano i sterilizirano mlijeko (uključujući UHT)
01.2	Nearomatizirani fermentirani mliječni proizvodi, uključujući prirodnu nearomatiziranu mlaćenicu (osim sterilizirane mlaćenice) koja nije toplotno obrađena nakon fermentacije
01.3	Nearomatizirani fermentirani mliječni proizvodi, koji su toplotno obrađeni nakon fermentacije
01.4	Aromatizirani fermentirani mliječni proizvodi, uključujući toplotno obrađene proizvode
01.5	Dehidrirano mlijeko, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
01.6	Vrhnje i vrhnje u prahu
01.6.1	Nearomatizirano pasterizirano vrhnje (osim vrhnja sa smanjenim sadržajem masti)
01.6.2	Nearomatizirani, prirodno fermentirani proizvodi od vrhnja i zamjenski proizvodi sa sadržajem masti manjim od 20 %
01.6.3	Ostalo vrhnje
01.7	Sir i proizvodi od sira
01.7.1	Svježi sir osim proizvoda kategorije 16.
01.7.2	Zreli sir (fermentirani dozreli sir)
01.7.3	Jestiva kora sira
01.7.4	Sir od sirutke
01.7.5	Topljeni sir
01.7.6	Proizvodi od sira (osim proizvoda kategorije 16.)
01.8	Proizvodi slični mliječnim proizvodima, uključujući zamjene za bjelilo za napitke
01.9	Jestivi kazeinati
02.	MASTI I ULJA I EMULZIJE MASTI I ULJA
02.1	Masti i ulja koji su uglavnom bez vode (isključujući bezvodnu mliječnu mast)
02.2	Emulzije masti i ulja uglavnom tipa voda u ulju
02.2.1	Maslac i koncentrirani maslac, te maslo i bezvodna mliječna mast
02.2.2	Ostale emulzije masti i ulja, uključujući namaze, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast i tekuće emulzije
02.3	Biljno ulje u spreju za tave
03.	SMRZNUTI DESERTI
04.	VOĆE I POVRĆE
04.1	Nepreporučeno voće i povrće
04.1.1	Cijelo svježe voće i povrće
04.1.2	Oguljeno, izrezano i usitnjeno voće i povrće
04.1.3	Smrznuto voće i povrće
04.2	Prerađeno voće i povrće

04.2.1	Suho voće i povrće
04.2.2	Voće i povrće u sirćetu, ulju ili salamuri
04.2.3	Voće i povrće u konzervama ili staklenkama
04.2.4	Pripravci od voća i povrća, osim proizvoda kategorije 5.4
04.2.4.1	Pripravci od voća i povrća, osim kompota
04.2.4.2	Kompot, osim proizvoda kategorije 16.
04.2.5	Džem, želei i marmelade i slični proizvodi
04.2.5.1	Ekstra džem i ekstra žele, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
04.2.5.2	Džem, želei i marmelade i zaslađeni kesten pire, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
04.2.5.3	Ostali slični namazi od voća i povrća
04.2.5.4	Maslaci i namazi od orašastog voća
04.2.6	Prerađeni proizvodi od krompira
05.	KONDITIONSKI PROIZVODI
05.1	Kakao i čokoladni proizvodi, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
05.2	Ostali konditorski proizvodi, uključujući i one za osvježanje daha
05.3	Žvakaće gume
05.4	Ukrasi, premazi i nadjevi, osim nadjeva na bazi voća kategorije 4.2.4
06.	ŽITARICE I PROIZVODI OD ŽITARICA
06.1	Cijela ili lomljena zrna, ili zrna u pahuljicama
06.2	Brašno i drugi mlinarski proizvodi i skrobovi
06.2.1	Brašno
06.2.2	Skrobovi
06.3	Žitarice za doručak
06.4	Tjestenina
06.4.1	Svježa tjestenina
06.4.2	Suha tjestenina
06.4.3	Svježa prethodno termički obrađena tjestenina
06.4.4	Njoki od krompira
06.4.5	Nadjevi za punjenu tjesteninu (ravioli i slično)
06.5	Rezanci
06.6	Tijesto
06.7	Prethodno termički obrađene ili prerađene žitarice
07.	PEKARSKI PROIZVODI
07.1	Hljeb i peciva
07.1.1	Hljeb pripremljen isključivo od sljedećih sastojaka: pšeničnoga brašna, vode, kvasca ili sredstva za dizanje tijesta, soli
07.1.2	<i>Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
07.2	Fini pekarski proizvodi
08.	MESO

08.1	Svježe meso, isključujući mesne pripravke u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
08.2	Mesni pripravci u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
08.3	Mesni proizvodi
08.3.1	Toplotno neobrađeni mesni proizvodi
08.3.2	Toplotno obrađeni mesni proizvodi
08.3.3	Crijeva i ovici i ukrasi za meso
08.3.4	Tradicionalno salamureni mesni proizvodi s posebnim odredbama u pogledu nitrita i nitrata
08.3.4.1	Tradicionalni proizvodi obrađeni postupkom mokrog salamurenja (mesni proizvodi potopljeni u tekuću salamuru koja sadrži nitrite i/ili nitrate, so i druge sastojke)
08.3.4.2	Tradicionalni proizvodi obrađeni postupkom suhog salamurenja. (Postupak suhog soljenja uključuje utrljavanje suhe salamure koja sadrži nitrite i/ili nitrate, so i druge sastojke na površinu mesa, nakon čega slijedi stabilizacija/zrenje)
08.3.4.3	Ostali tradicionalni suhomesnati proizvodi. (Kombinirana upotreba mokrog i suhog salamurenja ili kada se nitrit i/ili nitrat dodaju složenom proizvodu ili se salamura ubrizgava u proizvod prije kuhanja)
09.	RIBA I PROIZVODI RIBARSTVA
09.1	Neprerađena riba i proizvodi ribarstva
09.1.1	Neprerađena riba
09.1.2	Neprerađeni mekušci i rakovi
09.2	Prerađena riba i proizvodi ribarstva, uključujući mekušce i rakove
09.3	Riblja ikra
10.	JAJA I PROIZVODI OD JAJA
10.1	Neprerađena jaja
10.2	Prerađena jaja i proizvodi od jaja
11.	ŠEĆERI, SIRUPI, MED I STONI ZASLAĐIVAČI
11.1	Šećeri i sirupi, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
11.2	Ostali šećeri i sirupi
11.3	Med, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
11.4	Stoni zaslađivači
11.4.1	Stoni zaslađivači u tekućem obliku
11.4.2	Stoni zaslađivači u prahu
11.4.3	Stoni zaslađivači u tabletama
12.	SOLI, ZAČINI, SUPE, SOSOVI, SALATE I PROIZVODI OD BJELANČEVINA
12.1	Soli i zamjene za soli
12.1.1	So
12.1.2	Zamjene za soli
12.2	Začinsko bilje, začini i dodaci jelima
12.2.1	Začinsko bilje i začini
12.2.2	Dodaci jelima i miješavine začina
12.3	Sirće i razrijeđena sirćetna kiselina (razrijeđenja vodom na 4-30% vol.)
12.4	Gorušica (senf)

12.5	Supe i mesne supe
12.6	Umaci (majoneza, kečap, preljevi za salatu (dressinzi) i slični proizvodi)
12.7	Salate i začinjeni namazi za sendviče
12.8	Kvasac i proizvodi od kvasca
12.9	Proizvodi od bjelančevina, osim proizvoda kategorije 1.8
13.	HRANA NAMIJENJENA ZA POSEBNE PREHRAMBENE POTREBE, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
13.1	Hrana za dojenčad i malu djecu
13.1.1	Početna hrana za dojenčad, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
13.1.2	Prijelazna hrana za dojenčad, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
13.1.3	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
13.1.4	Ostala hrana za malu djecu
13.1.5	Dijetalna hrana za dojenčad i malu djecu za posebne medicinske potrebe, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast i početna hrana za dojenčad za posebne prehrambene potrebe
13.1.5.1	Dijetalna hrana za dojenčad za posebne medicinske potrebe i početna hrana za dojenčad za posebne prehrambene potrebe
13.1.5.2	Dijetalna hrana za dojenčad i malu djecu za posebne medicinske potrebe, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
13.2	Dijetalna hrana za posebne medicinske potrebe, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast (osim proizvoda iz kategorije hrane 13.1.5)
13.3	Dijetalna hrana za smanjenje tjelesne mase namijenjena kao zamjena za ukupni dnevni unos hrane ili pojedine obroke (cijelodnevna prehrana ili njezin dio)
13.4	Hrana namijenjena osobama intolerantnim na gluten, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
14.	NAPITCI
14.1	Bezalkoholna pića
14.1.1	Voda, uključujući prirodnu mineralnu vodu u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast, te sve ostale flaširane i zapakovane vode
14.1.2	Voćni sokovi, koncentrisani voćni sokovi, voćni sokovi u prahu i srodni proizvodi i sokovi od povrća u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
14.1.3	Voćni nektari, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast, i nektari od povrća i slični proizvodi
14.1.4	Aromatizirana pića
14.1.5	Kafa, čaj, biljne i voćne infuzije, cikorija; ekstrakti čaja, biljnih i voćnih infuzija i cikorijske; pripravci čaja, biljni i voćni pripravci, te pripravci žitarica za infuzije, mješavine i instant mješavine tih proizvoda
14.1.5.1	Kafa, ekstrakti kave
14.1.5.2	Ostalo
14.2	Alkoholna pića, uključujući bezalkoholna pića i pića s niskim udjelom alkohola
14.2.1	Pivo i pića od slada
14.2.2	Vino i drugi proizvodi (na bazi vina) i bezalkoholno vino
14.2.3	Jabukovo vino i vino od kruške
14.2.4	Voćno vino i mješavine vina s drugim proizvodima
14.2.5	Alkoholna pića od meda (medovina, medica)

14.2.6	Jaka alkoholna pića, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
14.2.7	Aromatizirani proizvodi na bazi vina
14.2.7.1	Aromatizirana vina
14.2.7.2	Aromatizirana pića na bazi vina
14.2.7.3	Aromatizirani kokteli na bazi vina
14.2.8	Ostala alkoholna pića, uključujući mješavine alkoholnih pića s bezalkoholnim pićima i žestoka pića s udjelom alkohola manjim od 15 %
15.	GOTOVA SLANA ILI ZACINJENA JELA I „SNACK PROIZVODI“ (GRICKALICE)
15.1	„Snack proizvodi“ (grickalice) na bazi krompira, žitarica, brašna ili skroba
15.2	Prerađeni orašasti plodovi
16.	DESERTI, OSIM PROIZVODA KATEGORIJA 1., 3. I 4.
17.	DODACI PREHRANI, osim dodataka prehrani za dojenčad i malu djecu
17.1	Dodaci prehrani u krutom obliku, uključujući kapsule i tablete i slične oblike, osim oblika za žvakanje
17.2	Dodaci prehrani u tekućem obliku
17.3	Dodaci prehrani u obliku sirupa ili za žvakanje
18.	PRERAĐENA HRANA KOJA NIJE OBUHVAĆENA KATEGORIJAMA OD 1. DO 17., OSIM HRANE ZA DOJENČAD I MALU DJECU

DIO E

ODOBRENI ADITIVI I USLOVI UPOTREBE U KATEGORIJAMA HRANE

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
0.	Aditivi dopušteni u svim kategorijama hrane osim hrane za dojenčad i malu djecu, osim ako je to izričito navedeno				
	E 290	Ugljik dioksid	<i>quantum satis</i>		može se upotrebljavati u hrani za dojenčad i malu djecu
	E 938	Argon	<i>quantum satis</i>		može se upotrebljavati u hrani za dojenčad i malu djecu
	E 939	Helij	<i>quantum satis</i>		može se upotrebljavati u hrani za dojenčad i malu djecu
	E 941	Azot	<i>quantum satis</i>		može se upotrebljavati u hrani za dojenčad i malu djecu
	E 942	Azotov oksid	<i>quantum satis</i>		može se upotrebljavati u hrani za dojenčad i malu djecu
	E 948	Kisik	<i>quantum satis</i>		može se upotrebljavati u hrani za dojenčad i malu djecu
	E 949	Vodik	<i>quantum satis</i>		može se upotrebljavati u hrani za dojenčad i malu djecu
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	10 000	(1) (4) (57)	samo suha hrana u praškastom obliku (odnosno hrana osušena tokom proizvodnog postupka i njezine mješavine), osim hrane iz Tabele 1 Dijela A ovoga Aneksa
	E 551-553	Silicij dioksid – silikati	10 000	(1) (57)	samo suha hrana u praškastom obliku (odnosno hrana osušena tokom proizvodnog postupka i njezine mješavine), osim hrane iz Tabele 1 Dijela A ovoga Aneksa
	E 459	Beta-ciklodekstrin	<i>quantum satis</i>		samo hrana u obliku tableta i dražeja, osim hrane iz Tabele 1 Dijela A ovoga Aneksa
	E 551-553	Silicij dioksid – silikati	<i>quantum satis</i>	(1)	samo hrana u obliku tableta i dražeja, osim hrane iz Tabele 1 Dijela A ovoga Aneksa
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		(57): Primjenjuje se najveća dopuštena količina osim ako je u tačkama 01. do 18. ovoga Aneksa utvrđena drugačija najveća dopuštena količina za pojedinu hranu ili kategorije hrane			
01.	MLIJEČNI PROIZVODI I SLIČNI PROIZVODI				
01.1	Nearomatizirano pasterizirano i sterilizirano mlijeko (uključujući UHT)				
	E 331	Natrij citrati	4 000		samo kozje UHT mlijeko
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	samo sterilizirano i UHT mlijeko
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
01.2	Nearomatizirani fermentirani mliječni proizvodi, uključujući prirodnu nearomatiziranu mlaćenicu (osim sterilizirane mlaćenice) koja nije toplotno obrađena nakon fermentacije				
01.3	Nearomatizirani fermentirani mliječni proizvodi, koji su toplotno obrađeni nakon fermentacije				
	Grupa I.	Aditivi			
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	1 000	(1) (2)	samo kiselo mlijeko
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
01.4	Aromatizirani fermentirani mliječni proizvodi, uključujući toplotno obrađene proizvode				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>		(74)	
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	150	(74)	

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 104	Hinolin žuta	10	(61)	
	E 110	Sunset žuta FCF, Oranž žuta S	5	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	5	(61)	
	E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	10		
	E 160d	Likopen	30		
	E 200-213	Sorbinska kiselina – sorbati; Benzojeva kiselina – benzoati	300	(1) (2)	samo toplotno neobrađeni mliječni deserti
	E 297	Fumarna kiselina	4 000		samo deserti s voćnom aromom
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	3 000	(1) (4)	
	E 355-357	Adipinska kiselina – adipati	1 000		samo deserti s voćnom aromom
	E 363	Jantarna kiselina	6 000		
	E 416	Karaja guma	6 000		
	E 427	Kasija guma	2 500		
	E 432-436	Polisorbati	1 000		
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000		
	E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	2 000		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	2 000		
	E 481-482	Stearoil-2-laktinati	5 000		
	E 483	Stearil tartarat	5 000		
	E 491-495	Esteri sorbitana	5 000		
	E 950	Acesulfam K	350		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 951	Aspartam	1 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	250	(51)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	100	(52)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	400		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 957	Taumatina	5		samo kao pojačivač okusa
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 960	Steviol glikozidi	100	(60)	Samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 962	So aspartama-acesulfama	350	(11)a (49) (50)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 961	Neotam	32		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 969	Advantam	10		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			
		(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)			
		(50): Dopuštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			
		(51): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina			
		(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid			
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
		(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III			
		(74) : Maksimalno ograničenje za aluminij iz svih aluminijskih lakova 15 mg / kg			
01.5	Dehidrirano mlijeko, u skladu sa posebnim propisom koji reguliše predmetnu oblast				
Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		osim nearomatiziranih proizvoda	
E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>			
E 301	Natrij askorbat	<i>quantum satis</i>			
E 304	Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline	<i>quantum satis</i>			
E 310-320	Galati, TBHQ i BHA	200	(1)	samo mlijeko u prahu za automate	
E 322	Lecitini	<i>quantum satis</i>			
E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>			

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 332	Kalij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	samo djelomično dehidrirano mlijeko s manje od 28 % suhe materije
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 500	(1) (4)	samo djelomično dehidrirano mlijeko s više od 28 % suhe materije
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	2 500	(1) (4)	samo mlijeko u prahu i obrano mlijeko u prahu
	E 392	Ekstrakti ružmarina	200	(41) (46)	samo mlijeko u prahu za automate
	E 392	Ekstrakti ružmarina	30	(46)	samo mlijeko u prahu za proizvodnju sladoleda
	E 407	Karagenan	<i>quantum satis</i>		
	E 500(ii)	Natrij hidrogen karbonat	<i>quantum satis</i>		
	E 501(ii)	Kalij hidrogen karbonat	<i>quantum satis</i>		
	E 509	Kalcij hlorid	<i>quantum satis</i>		
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(41): Izraženo na masnu osnovu			
		(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline			
01.6	Vrhnje i vrhnje u prahu				
01.6.1	Nearomarizirano pasterizirano vrhnje (osim vrhnja sa smanjenim sadržajem masti)				
	E 401	Natrij alginat	<i>quantum satis</i>		
	E 402	Kalij alginat	<i>quantum satis</i>		
	E 407	Karagenan	<i>quantum satis</i>		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 466	Natrij karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
01.6.2	Nearomatizirani, prirodno fermentirani proizvodi od vrhnja i zamjenski proizvodi sa sadržajem masti manjim od 20 %				
	E 406	Agar	<i>quantum satis</i>		
	E 407	Karagenan	<i>quantum satis</i>		
	E 410	Brašno sjemenke rogača	<i>quantum satis</i>		
	E 412	Guar guma	<i>quantum satis</i>		
	E 415	Ksantan guma	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>		
	E 460	Celuloza	<i>quantum satis</i>		
	E 466	Natrij karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 1404	Oksidirani škrob	<i>quantum satis</i>		
	E 1410	Monoskrob fosfat	<i>quantum satis</i>		
	E 1412	Diskrob fosfat	<i>quantum satis</i>		
	E 1413	Fosfatizirani diskrob – fosfat	<i>quantum satis</i>		
	E 1414	Acetilirani diskrob – fosfat	<i>quantum satis</i>		
	E 1420	Acetilirani škrob	<i>quantum satis</i>		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 1422	Acetilirani diskrob adipat	<i>quantum satis</i>		
	E 1440	Hidroksi propil skrob	<i>quantum satis</i>		
	E 1442	Hidroksi propil diskrobni fosfat	<i>quantum satis</i>		
	E 1450	Natrij oktenil jantarat skroba	<i>quantum satis</i>		
	E 1451	Acetilirani oksidirani skrob	<i>quantum satis</i>		
01.6.3	Ostalo vrhnje				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		samo aromatizirano vrhnje
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	150		samo aromatizirano vrhnje
	E 104	Hinolin žuta	10	(61)	samo aromatizirano vrhnje
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	5	(61)	samo aromatizirano vrhnje
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	5	(61)	samo aromatizirano vrhnje
	E 234	Nizin	10		samo gusto vrhnje ("clotted cream")
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo sterilizirano, pasterizirano i UHT vrhnje i šlag
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	samo sterilizirano vrhnje i sterilizirano vrhnje sa smanjenim sadržajem masti
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III			
01.7	Sir i proizvodi od sira				
01.7.1	Svježi sir osim proizvoda kategorije 16				
	Grupa I.	Aditivi			osim mozzarella
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		samo aromatizirani nezreli sir
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	150		samo aromatizirani nezreli sir
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	1 000	(1) (2)	
	E 234	Nizin	10		samo mascarpone
	E 260	Sirćetna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo mozzarella
	E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo mozzarella
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		samo mozzarella
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	2 000	(1) (4)	osim mozzarella
	E 460(ii)	Celuloza u prahu	<i>quantum satis</i>		samo ribana i rezana mozzarella
	E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>		samo mozzarella
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
01.7.2	Zreli sir (fermentirani dozreli sir) i proizvodi od zrelog sira				
	E 1105	Lisozim	<i>quantum satis</i>		
	E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin	125	(83)	samo crveni mramorni sir i crveni sir pesto
	E 140	Hlorofili i hlorofilini:	<i>quantum satis</i>		samo Derby sir s kaduljom (<i>sage Derby cheese</i>)
	E 141	Bakreni kompleksi hlorofila i hlorofilina	<i>quantum satis</i>		samo Derby sir s kaduljom, zeleni i crveni sir pesto, sir wasabi i zeleni mramorni biljni sir
	E 153	Biljni ugalj	<i>quantum satis</i>		samo sir morbier
	E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo zreli narančasti, žuti i bijeli lomljeni sir
	E 160b	Anato, biksin, norbiksin	15		samo zreli narančasti, žuti i lomljeni bijeli sir te crveni i zeleni sir pesto
	E 160b	Anato, biksin, norbiksin	50		samo crveni sir <i>Leicester</i>
	E 160b	Anato, biksin, norbiksin	35		samo sir <i>Mimolette</i>
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo zreli narančasti, žuti i lomljeni bijeli sir, te crveni sir pesto
	E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>		samo crveni mramorni sir
	E 170	Kalcij karbonat	<i>quantum satis</i>		
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	1 000	(1) (2)	samo sir, pretpakiran, narezan; slojeviti sir i sir s dodatkom druge hrane
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada zrelih proizvoda
E 234	Nizin	12,5	(29)		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 235	Natamicin	1 mg/dm ² površine (nije prisutan na dubini od 5 mm)		samo površinska obrada nerezanih tvrdih, polutvrdih i polumekih sireva
	E 239	Heksameten tetramin	25 mg/kg ostataka, izraženo kao formaldehid		samo sir <i>Provolone</i>
	E 251-252	Nitrati	150	(30)	samo tvrdi, polutvrđi i polumeki sirevi
	E 280-283	Propionska kiselina – propionati	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada
	E 460	Celuloza u prahu	<i>quantum satis</i>		samo narezani i ribani zreli sir
	E 500(ii)	Natrij hidrogen karbonat	<i>quantum satis</i>		samo sir od kiselog mlijeka
	E 504	Magnezij karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 509	Kalcij hlorid	<i>quantum satis</i>		
	E 551-553	Silicij dioksid – silikati	10 000	(1)	samo narezani ili ribani tvrdi i polutvrđi sirevi
	E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>		
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(29): Ova tvar može biti prirodno prisutna u određenim sirevima kao posljedica postupaka fermentacije			
		(30): U mlijeku za proizvodnju sira ili ekvivalentna količina ako se dodaje nakon uklanjanja sirutke i dodavanja vode			
		(83): Najveća dopuštena količina aluminijskih lakova aditiva E 120 (Cochineal, Carminic acid, Karmin) iznosi 3,2 mg/kg. Ne smiju se koristiti nikakvi drugi aluminijski lakovi			
01.7.3	Jestiva kora od sira				

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	<i>quantum satis</i>	(67)	
	E 104	Hinolin žuta	10	(62)	
	E 160d	Likopen	30		
	E 180	Litholrubine BK	<i>quantum satis</i>	(67)	
	E 160b	Anato, biksin, norbiksin	20		
		(62) Ukupna količina E 104 i boja iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III			
		(67) Maksimalni nivo za aluminij iz aluminijskih lakova E 120 Cochineal, karminska kiselina, karmin i E 180 litolrubin BK je 10 mg / kg			
01.7.4	Sir od sirutke				
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	1 000	(1) (2)	samo sir, pretpakiran, narezan; slojeviti sir i sir s dodatkom druge hrane
	E 251-252	Nitrati	150	(30)	samo mlijeko namijenjeno za proizvodnju tvrdih, polutvrdih i polumekih sireva
	E 260	Sirćetna kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 460(ii)	Celuloza u prahu	<i>quantum satis</i>		samo ribani i narezani sir
	E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(30): U mlijeku za proizvodnju sira ili ekvivalentna količina ako se dodaje nakon uklanjanja sirutke i dodavanja vode			
01.7.5	Topljeni sir				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		samo aromatizirani topljeni sir
	E 100	Kurkumin	100	(33)	samo aromatizirani topljeni sir
	E 102	Tartrazin	100	(33)	samo aromatizirani topljeni sir
	E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin	100	(33) (66)	samo aromatizirani topljeni sir
	E 122	Azorubine, Karmoizin	100	(33)	samo aromatizirani topljeni sir
	E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	100	(33)	samo aromatizirani topljeni sir
	E 161b	Lutein	100	(33)	samo aromatizirani topljeni sir
	E 160d	Likopen	5		samo aromatizirani topljeni sir
	E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		
	E 160b	Anato, biksin, norbiksin	15		
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	200	(1) (2)	
	E 234	Nizin	12,5	(29)	

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	20 000	(1) (4)	
	E 427	Kasija guma	2 500		
	E 551-553	Silicij dioksid – silikati	10 000	(1)	
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(29): Ova tvar može biti prirodno prisutna u određenim sirevima kao posljedica postupaka fermentacije			
		(33): Najviše pojedinačno ili za kombinaciju E 100, E 102, E 120, E 122., E 160e i E 161b			
		(66) Maksimalni nivo za aluminijum iz aluminijskih lakova E 120 (Cochineal, karminska kiselina, karmin) iznosi 1,5 mg/kg. Upotreba drugih aluminijskih lakova nije dopuštena.			
01.7.6	Proizvodi od sira (osim proizvoda kategorije 16)				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		samo aromatizirani nezreli proizvodi
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	100		samo aromatizirani nezreli proizvodi
	E 1105	Lisozim	<i>quantum satis</i>		samo zreli proizvodi
	E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin	125		samo crveni mramorni proizvodi
	E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo zreli narančasti, žuti i lomljeni bijeli proizvodi
	E 160b	Anato, biksin, norbiksin	15		samo zreli narančasti, žuti i lomljeni bijeli proizvodi

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo zreli narančasti, žuti i lomljeni bijeli proizvodi
	E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>		samo crveni mramorni proizvodi
	E 170	Kalcij karbonat	<i>quantum satis</i>		samo zreli proizvodi
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	1 000	(1) (2)	samo nezreli proizvodi; zreli proizvodi, pretpakirani, narezani; slojeviti zreli proizvodi i zreli proizvodi s dodatkom druge hrane
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada zrelih proizvoda
	E 234	Nizin	12,5	(29)	samo zreli i topljeni proizvodi
	E 235	Natamicin	1 mg/dm ² površine (nije prisutan na dubini od 5 mm)		samo površinska obrada tvrdih, polutvrdih i polumekih proizvoda
	E 251-252	Nitrati	150	(30)	samo tvrdi, polutvrdi i polumeki zreli proizvodi
	E 280-283	Propionska kiselina – propionati	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada zrelih proizvoda
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	2 000	(1) (4)	samo nezreli proizvodi
	E 460	Celuloza u prahu	<i>quantum satis</i>		samo ribani i narezani zreli proizvodi i nezreli proizvodi
	E 504	Magnezij karbonati	<i>quantum satis</i>		samo zreli proizvodi
	E 509	Kalcij hlorid	<i>quantum satis</i>		samo zreli proizvodi
	E 551-553	Silicij dioksid – silikati	10 000	(1)	samo narezani ili ribani tvrdi i polutvrdi proizvodi
	E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>		samo zreli proizvodi
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
					(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina
					(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅
					(29): Ova tvar može biti prirodno prisutna u određenim proizvodima kao posljedica postupaka fermentacije
					(30): U mlijeku za proizvodnju sira ili ekvivalentna količina ako se dodaje nakon uklanjanja sirutke i dodavanja vode
01.8	Proizvodi slični mliječnim proizvodima, uključujući zamjene za vrhnje za napitke				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	<i>quantum satis</i>	(1) (2)	samo proizvodi slični siru (samo površinska obrada)
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	2 000	(1) (2)	samo proizvodi slični siru na bazi bjelančevina
	E 251-252	Nitrati	150	(30)	samo mliječni proizvodi slični siru
	E 280-283	Propionska kiselina – propionati	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi slični siru (samo površinska obrada)
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo proizvodi slični tučenom vrhnju
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	20 000	(1) (4)	samo topljeni proizvodi slični siru
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	30 000	(1) (4)	samo zamjene za vrhnje za napitke
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	50 000	(1) (4)	samo zamjene za vrhnje za napitke za automate
	E 432-436	Polisorbati	5 000	(1)	samo mlijeko i proizvodi slični vrhnju

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	samo proizvodi slični vrhnju
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	20 000	(1)	samo zamjene za vrhnje za napitke
	E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	5 000		samo mlijeko i proizvodi slični vrhnju
	E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	500		samo zamjene za vrhnje za napitke
	E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	1 000		samo zamjene za vrhnje za napitke
	E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	5 000		samo mlijeko i proizvodi slični vrhnju
	E 481-482	Stearoil-2-laktinati	3 000	(1)	samo zamjene za vrhnje za napitke
	E 491-495	Esteri sorbitana	5 000	(1)	samo mlijeko i proizvodi slični vrhnju; zamjene za vrhnje za napitke
	E 551-553	Silicij dioksid – silikati	10 000	(1)	samo narezani ili ribani proizvodi slični siru i proizvodi slični topljenom siru; zamjene za vrhnje za napitke
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(30): U mlijeku za proizvodnju sira ili ekvivalentna količina ako se dodaje nakon uklanjanja sirutke i dodavanja vode			
01.9	Jestivi kazeinati				
	E 170	Kalcij karbonat	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Kalij citrati	<i>quantum satis</i>		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 380	Triamonij citrat	<i>quantum satis</i>		
	E 500	Natrij karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 501	Kalij karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 503	Amonij karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 504	Magnezij karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 524	Natrij hidroksid	<i>quantum satis</i>		
	E 525	Kalij hidroksid	<i>quantum satis</i>		
	E 526	Kalcij hidroksid	<i>quantum satis</i>		
	E 527	Amonij hidroksid	<i>quantum satis</i>		
	E 528	Magnezij hidroksid	<i>quantum satis</i>		
02.	MASTI I ULJA I EMULZIJE MASTI I ULJA				
02.1	Masti i ulja koji su uglavnom bez vode (isključujući bezvodnu mliječnu mast)				
	E 100	Kurkumin	<i>quantum satis</i>		samo masti
	E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo masti
	E 160b	Anato, biksin, norbiksin	10		samo masti
	E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo za kuhanje i/ili prženje ili za pripremu sosova, osim djevičanskih ulja i maslinova ulja
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		samo za kuhanje i/ili prženje ili za pripremu sosova, osim djevičanskih ulja i maslinova ulja
	E 304	Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline	<i>quantum satis</i>		osim djevičanskih i maslinovih ulja

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 306	Mješavina tokoferola obogaćena	<i>quantum satis</i>		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 307	Alfa-tokoferol	<i>quantum satis</i>		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 307	Alfa-tokoferol	200		samo rafinirano maslinovo ulje, uključujući ulje komine maslina
	E 308	Gama-tokoferol	<i>quantum satis</i>		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 309	Delta-tokoferol	<i>quantum satis</i>		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 310-320	Galati, TBHQ i BHA, pojedinačno ili u kombinaciji	200	(1) (41)	samo masti i ulja za profesionalnu proizvodnju toplotno obrađene hrane; ulje i mast za prženje (osim ulja komine maslina), te svinjska mast, riblje ulje, goveđa i ovčja mast, te mast peradi
	E 321	Butilirani hidroksitoluen (BHT)	100	(41)	samo masti i ulja za profesionalnu proizvodnju toplotno obrađene hrane; ulje i mast za prženje (osim ulja komine maslina), te svinjska mast, riblje ulje, goveđa i ovčja mast, te mast peradi
	E 322	Lecitini	30 000		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 332	Kalij citrati	<i>quantum satis</i>		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 392	Ekstrakti ružmarina	30	(41) (46)	samo biljna ulja (osim djevičanskih i maslinovih ulja) i masti kod kojih je sadržaj polinezasićenih masnih kiselina veći od 15 % m/m, masenog udjela svih masnih kiselina, za upotrebu u toplotno neobrađenoj hrani
	E 392	Ekstrakti ružmarina	50	(41) (46)	samo riblje ulje i ulje od algi; svinjska, goveđa i ovčja mast, te mast peradi; masti i ulja za profesionalnu proizvodnju toplotno obrađene hrane; ulja i masti za prženje, osim maslinovog ulja i ulja komine maslina

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	10 000		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		samo za kuhanje i/ili prženje ili za pripremu sosova, osim djevičanskih ulja i maslinova ulja
	E 900	Dimetil polisiloksan	10		samo ulja i masti za prženje
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(41): Izraženo na masnu osnovu			
		(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline			
02.2	Emulzije masti i ulja uglavnom tipa voda u ulju				
02.2.1	Maslac i koncentrirani maslac, te maslo i bezvodna mliječna mast				
	E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		osim maslaca od ovčjeg i kozjeg mlijeka
	E 500	Natrij karbonati	<i>quantum satis</i>		samo maslac od kiselog vrhnja
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	2 000	(1) (4)	samo maslac od kiselog vrhnja
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
02.2.2	Ostale emulzije masti i ulja, uključujući namaze, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast i tekuće emulzije				
	Grupa I.	Aditivi			
	E 100	Kurkumin	<i>quantum satis</i>		osim maslaca sa smanjenim sadržajem masti
	E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		
	E 160b	Anato, biksin, norbiksin	10		osim maslaca sa smanjenim sadržajem masti

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	1 000	(1) (2)	samo emulzije masti (osim maslaca) sa sadržajem masti od 60 % ili više
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	2 000	(1) (2)	samo emulzije masti sa sadržajem masti manjim od 60 %
	E 310-320	Galati, TBHQ i BHA, pojedinačno ili u kombinaciji	200	(1) (2)	samo mast za prženje
	E 321	Butilirani hidroksitoluen (BHT)	100		samo mast za prženje
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo mazive masti
	E 385	Kalcij dinatrijev etilen diamin tetraacetat (kalcij dinatrijev EDTA)	100		samo mazive masti, kako su definirani članom 1. i Aneksom I, Pravilnika o mazivim mastima („Službeni glasnik BiH“, broj 21/11), sa sadržajem masti od 41 % ili manje
	E 392	Ekstrati ružmarina	100	(41) (46)	samo mazive masti sa sadržajem masti manjim od 80 %
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	3 000		
	E 432-436	Polisorbati	10 000	(1)	samo emulzije masti za pečenje
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	10 000	(1)	samo emulzije masti za pečenje
	E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	5 000		
	E 476	Poliglicerol poliricinoleat	4 000		samo mazive masti, kako su definirani člankom 1. i Aneksom I, Pravilnika o mazivim mastima („Službeni glasnik BiH“, broj 21/11) sa sadržajem masti od 41 % ili manje i slični proizvodi za mazanje sa sadržajem masti manjim od 10 %
	E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	10 000		samo emulzije masti za pečenje

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 479b	Toplotnooksidirano sojino ulje u interakciji s mono i digliceridima masnih kiselina	5 000		samo emulzije masti za prženje
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	10 000	(1)	
	E 491-495	Esteri sorbitana	10 000	(1)	
	E 551-553	Silicij dioksid – silikati	30 000	(1)	samo proizvodi za podmazivanje tepsija
	E 900	Dimetil polisiloksan	10		samo ulja i masti za prženje
	E 959	Neohesperidin DC	5		samo kao pojačivač okusa, samo u skupini masti definirani u grupi B i C, Aneksa I, Pravilnika o mazivim mastima („Službeni glasnik BiH“, broj 21/11)
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(41): Izraženo na masnu osnovu			
		(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline			
02.3	Biljno ulje u spreju za tave				
	Grupa I.	Aditivi			
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	3 000	(1) (4)	samo emulzije u spreju na bazi vode za premazivanje limova za pečenje
	E 392	Ekstrakti ružmarina	50	(41) (46)	samo masti i ulja za profesionalnu proizvodnju toplotno obrađenih proizvoda

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 551-553	Silicij dioksid – silikati	30 000	(1)	samo proizvodi za podmazivanje limova za pečenje
	E 943a	Butan	<i>quantum satis</i>		samo biljno ulje u spreju za tave (samo za profesionalnu upotrebu) i emulzija na bazi vode u spreju
	E 943b	Izobutan	<i>quantum satis</i>		samo biljno ulje u spreju za tave (samo za profesionalnu upotrebu) i emulzija na bazi vode u spreju
	E 944	Propan	<i>quantum satis</i>		samo biljno ulje u spreju za tave (samo za profesionalnu upotrebu) i emulzija na bazi vode u spreju
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(41): Izraženo na masnu osnovu			
		(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline			
03.	SMRZNUTI DESERTI				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(75)	
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	150	(25)	
	Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 160b	Anato, biksin, norbiksin	20		
	E 160d	Likopen	40		
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	3 000		samo sladoledi na bazi vode

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 427	Kasija guma	2 500		
	E 432-436	Polisorbati	1 000	(1)	
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	
	E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	3 000		
	E 491-495	Esteri sorbitana	500	(1)	
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani vafli koje sadrže sladoled
	E 950	Acesulfam K	800		samo proizvodi sa smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 951	Aspartam	800		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	100	(52)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	320		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 957	Taumatina	50		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 960	Steviol glikozidi	200	(60)	proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 961	Neotam	26		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 962	So aspartam-acesulfama	800	(11)b (49) (50)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 964	Sirup poliglicitola	200 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 969	Advantam	10		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			
		(25): Količine svakoga od boja E 122, i E 155 ne smiju biti veće od 50 mg/kg ili mg/l			
		(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)			
		(50): Dopuštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			
		(51): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina			
		(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid			
		(60): izraženi kao ekvivalenti steviola			
		(75): Maksimalni nivo za aluminij iz aluminijskih lakova iznosi 30 mg/kg			
04.	VOĆE I POVRĆE				
04.1	Neprerađeno voće i povrće				
04.1.1	Cijelo svježe voće i povrće				

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 172	Željezo oksidi i hidroksidi	6		samo kao pojačivač kontrasta za označavanje agruma, dinja i šipka radi: - ponovnog navođenja svih ili samo nekih od obveznih podataka koje zahtijeva zakonodavstvo, i/ili - dobrovoljnog navođenja marke, načina proizvodnje, PLU-koda, QR-koda i/ili bar koda
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	20		samo površinska obrada svježih agruma s korom
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	10	(3)	samo stolno grožđe, svježi liči (mjereno na jestivim dijelovima) i borovnice (<i>Vaccinium corymbosum</i>)
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	100	(3)	samo slatki kukuruz pakiran u vakuumu
	E 445	Glicerolni esteri smole drveta	50		samo površinska obrada agruma
	E 464	Hidroksipropil metil celuloza	10		samo za agrume, dinje i šipak radi: – ponovnog navođenja svih ili samo nekih od obveznih podataka koje zahtijeva nacionalno zakonodavstvo, – i/ili – dobrovoljnog navođenja marke, načina proizvodnje, PLU-koda, QR-koda i/ili bar koda
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	<i>quantum satis</i>	(1)	samo svježe voće, površinska obrada
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada agruma, dinja, jabuka, krušaka, bresaka, ananasa, banana, manga, avokada i nara te kao sredstva za poliranje orašastog voća
	E 902	Kandelila vosak	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada agruma, dinja, jabuka, krušaka, bresaka i ananasa, te kao tvari za poliranje orašastog voća

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 903	Karnauba vosak	200		samo površinska obrada agruma, dinja, jabuka, krušaka, bresaka, ananasa, nara, manga, avokada i papaje te kao tvari za poliranje orašastog voća
	E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>		samo za površinsku obradu voća: citrusnog voća, dinja, jabuka, krušaka, bresaka, ananasa, šipka, manga, avokada i papaje i kao sredstvo za glaziranje orašastih plodova
	E 905	Mikrokristalični vosak	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada dinja, papaja, manga, avokada i ananasa
	E 914	Oksidirani polietilenski vosak	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada agruma, dinja, papaja, manga, avokada i ananasa
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
	(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi.				
04.1.2	Oguljeno, izrezano i usitnjeno voće i povrće				
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo oguljeni krumpir
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	300	(3)	samo pulpa luka, češnjaka i kozjaka
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	800	(3)	samo pulpa hrena
	E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani, neprerađeni i oguljeni krumpir
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		samo rashlađeno i neprerađeno voće i povrće za izravnu potrošnju i pretpakirani, neprerađeni i oguljeni krumpir
	E 301	Natrij askorbat	<i>quantum satis</i>		samo rashlađeno i neprerađeno voće i povrće za izravnu potrošnju i pretpakirani, neprerađeni i oguljeni krumpir
	E 302	Kalcij askorbat	<i>quantum satis</i>		samo rashlađeno i neprerađeno voće i povrće za izravnu potrošnju i pretpakirani, neprerađeni i oguljeni krumpir

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		samo rashlađeno i neprerađeno voće i povrće za izravnu potrošnju i pretpakirani, neprerađeni i oguljeni krumpir
	E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>		samo rashlađeno i neprerađeno voće i povrće za izravnu potrošnju i pretpakirani, neprerađeni i oguljeni krumpir
	E 332	Kalij citrati	<i>quantum satis</i>		samo rashlađeno i neprerađeno voće i povrće za izravnu potrošnju i pretpakirani, neprerađeni i oguljeni krumpir
	E 333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>		samo rashlađeno i neprerađeno voće i povrće za izravnu potrošnju i pretpakirani, neprerađeni i oguljeni krumpir
	E 401	Natrij alginat	2 400	(82)	samo pretpakirano rashlađeno neprerađeno voće i povrće spremno za konzumaciju koje se prodaje krajnjem potrošaču
	E 501	Kalij karbonat	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirano, rashlađeno, neprerađeno voće i povrće za izravnu potrošnju i pretpakirani, neprerađeni i oguljeni krumpir
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi.			
		(82): Može se upotrebljavati samo u kombinaciji s E 302 kao sredstvo za glaziranje i najvećim nivoem od 800 mg/kg E 302 u konačnom prehrambenom proizvodu			
04.1.3	Smrznuto voće i povrće				
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo bijelo povrće, uključujući gljive i bijele mahunarke
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	100	(3)	samo smrznuti i duboko smrznuti krumpir
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Natrij askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 302	Kalcij askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 332	Kalij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>		
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi.			
04.2	Prerađeno voće i povrće				
04.2.1	Suho voće i povrće				
Grupa I.	Aditivi				E 410, E 412, E 415 i E 417 ne smiju se upotrebljavati za proizvodnju dehidrirane hrane koja se konzumira kao takva
E 101	Riboflavini		<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin	200		(34)	samo konzervirano crveno voće
E 122	Azorubine, Karmoizin	200		(34)	samo konzervirano crveno voće
E 129	Allura Red AG	200		(34)	samo konzervirano crveno voće
E 131	Patent Blue V	200		(34)	samo konzervirano crveno voće
E 133	Brilliant Blue FCF	200		(34)	samo konzervirano crveno voće
E 140	Hlorofili i hlorofilini		<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 141	Bakreni kompleksi hlorofila i hlorofilina		<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 150a-d	Karameli		<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 160a	Karoteni		<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin		<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 162	Cvekla crvena, betanin		<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 163	Antocijani		<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	1 000	(1) (2)	samo suho voće
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo suhi kokos
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo bijelo prerađeno povrće, uključujući mahunarke
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	100	(3)	samo suhe gljive
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	150	(3)	samo suhi đumbir
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	200	(3)	samo suhi paradajz
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	400	(3)	samo bijelo povrće, suho
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	500	(3)	samo suho voće i orašasto voće u ljusci, osim suhih jabuka, krušaka, banana, marelica, bresaka, grožđa, šljiva i smokafa
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	600	(3)	samo suhe jabuke i kruške
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	1 000	(3)	samo suhe banane
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	2 000	(3)	samo suhe marelice, breskve, grožđe, šljive i smokve
	E 907	Hidrogenirani poli-1-decen	2 000		samo suho voće, kao sredstvo za poliranje
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi.			

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		(34): Najviše pojedinačno ili za kombinaciju E 120, E 122, E 129, E 131, E 133			
04.2.2	Voće i povrće u sirćetu, ulju ili salamuri				
	Grupa I.	Aditivi			
	E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
	E 122	Azorubine, Karmoizin	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
	E 129	Allura Red AG	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
	E 131	Patent Blue V	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
	E 133	Brilliant Blue FCF	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
	E 140	Hlorofili i hlorofilini	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 141	Bakreni kompleksi hlorofila i hlorofilina	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 162	Cvekla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo povrće (osim maslina)
	E 140	Hlorofili i hlorofilini	<i>quantum satis</i>		samo povrće (osim maslina)
	E 141	Bakreni kompleksi hlorofila i hlorofilina	<i>quantum satis</i>		samo povrće (osim maslina)

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo povrće (osim maslina)
	E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo povrće (osim maslina)
	E 162	Cvekla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo povrće (osim maslina)
	E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>		samo povrće (osim maslina)
	E 200-213	Sorbinska kiselina – sorbati; Benzojeva kiselina – benzoati	2000	(1) (2)	samo povrće (osim maslina)
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	1 000	(1) (2)	samo masline i pripravci na bazi maslina
	E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	500	(1) (2)	samo masline i pripravci na bazi maslina
	E 200-213	Sorbinska kiselina – sorbati; Benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	samo masline i pripravci na bazi maslina
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	100	(3)	osim maslina i paprika u salamuri
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	500	(3)	samo paprike u salamuri
	E 579	Željezo glukonat	150	(56)	samo za crne masline
	E 585	Željezo laktat	150	(56)	samo za crne masline
	E 950	Acesulfam K	200		samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća
	E 951	Aspartam	300		samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	160	(52)	samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća
	E 955	Sukraloza	180		samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 959	Neohesperidin DC	100		samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća
	E 960	Steviol glikozidi	100	(60)	samo slatko-kiselo konzervirano voće i povrće
	E 961	Neotam	10		samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća
	E 962	So aspartam-acesulfama	200	(11)a (49) (50)	samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća
	E 969	Advantam	3		Samo slatko-kiseli konzervisani proizvodi od voća i povrća
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
	(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina				
	(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi.				
	(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama				
	(34): Najviše pojedinačno ili u kombinaciji E 120, E 122, E 129, E 131, E 133				
	(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)				
	(50): Dopuštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951				
	(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid				
	(56): Izraženo kao željezo				
	(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola				
04.2.3	Voće i povrće u konzervama ili staklenkama				
	E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
	E 122	Azorubine, Karmoizin	200	(34)	samo konzervirano crveno voće

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 129	Allura Red AG	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
	E 131	Patent Blue V	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
	E 133	Brilliant Blue FCF	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
	E 140	Hlorofili i hlorofilini	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 141	Bakreni kompleksi hlorofila i hlorofilina	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 162	Cvekla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo povrće (osim maslina)
	E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 102	Tartrazin	100		samo prerađeni pire od graška i grašak u zrnu (konzervirani)
	E 133	Brilliant Blue FCF	20		samo prerađeni pire od graška i grašak u zrnu (konzervirani)
	E 142	Zelena S	10		samo prerađeni pire od graška i grašak u zrnu (konzervirani)
	E 127	Erythrosine	200		samo trešnje za koktele i kandirane trešnje
	E 127	Erythrosine	150		samo trešnje <i>bigarreaux</i> u sirupu i koktelima
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo bijelo povrće, uključujući mahunarke i prerađene gljive
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	250	(3)	samo u staklenkama narezani limuni
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	100	(3)	samo bijele trešnje u staklenkama; kukuruz šećerac pakiran u vakuumu
	E 260	Sirćetna kiselina	<i>quantum satis</i>		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 261	Kalij acetat	<i>quantum satis</i>		
	E 262	Natrij acetati	<i>quantum satis</i>		
	E 263	Kalcij acetat	<i>quantum satis</i>		
	E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Natrij askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 302	Kalcij askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 325	Natrij laktat	<i>quantum satis</i>		
	E 326	Kalij laktat	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Kalcij laktat	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Kalij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
	E 335	Natrij tartarati	<i>quantum satis</i>		
	E 336	Kalij tartarati	<i>quantum satis</i>		
	E 337	Natrij kalij tartarat	<i>quantum satis</i>		
	E 385	Kalcij dinatrijev etilen diamin tetraacetat (kalcij dinatrijev EDTA)	250		samo mahunarke, zrnje mahunarki (leguminoze), gljive i artičoke

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 410	Brašno sjemenke rogača	<i>quantum satis</i>		samo kesteni u tečnosti
	E 412	Guar guma	<i>quantum satis</i>		samo kesteni u tečnosti
	E 415	Ksantan guma	<i>quantum satis</i>		samo kesteni u tečnosti
	E 509	Kalcij hlorid	<i>quantum satis</i>		
	E 512	Kositrov (II) hlorid	25	(55)	samo bijele šparoge
	E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>		
	E 579	Željezo glukonat	150	(56)	samo za crne masline
	E 585	Željezo laktat	150	(56)	samo za crne masline
	E 900	Dimetil polisiloksan	10		
	E 950	Acesulfam K	350		samo voće smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 951	Aspartam	1 000		samo voće smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	1 000	(51)	samo voće smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	200	(52)	samo voće smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	400		samo voće smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo voće smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 961	Neotam	32		samo voće smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 962	So aspartam-acesulfama	350	(11)a (49) (50)	samo voće smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 969	Advantam	10		samo voće smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi.			
		(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
					(34): Najviše pojedinačno ili za kombinaciju E 120, E 122, E 129, E 131, E 133
					(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)
					(50:) Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951
					(51): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina
					(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid
					(55): Izraženo kao kositar
					(56): Izraženo kao željezo
04.2.4	Pripravci od voća i povrća, osim proizvoda kategorije 5.4				
04.2.4.1	Pripravci od voća i povrća, osim kompota				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		samo <i>mostarda di frutta</i>
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	200		samo <i>mostarda di frutta</i>
	Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera, osim proizvoda namijenjenih za proizvodnju pića na bazi voćnih sokova
	E 100	Kurkumin	50		samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 104	Hinolin žuta	30	(61)	samo <i>mostrda di frutta</i>

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	35	(61)	samo <i>mostrda di frutta</i>
	E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
	E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin	100		samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 122	Azorubine, Karmoizin	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	20	(61)	samo <i>mostrda di frutta</i>
	E 129	Allura Red AG	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
	E 131	Patent Blue V	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
	E 133	Brilliant Blue FCF	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
	E 140	Hlorofili i hlorofilini	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 141	Bakreni kompleksi hlorofila i hlorofilina	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 141	Bakreni kompleksi hlorofila i hlorofilina	<i>quantum satis</i>		samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 150a	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 153	Biljni ugalj	<i>quantum satis</i>		samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 160e	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)	100		samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 162	Cvekla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo povrće (osim maslina)
	E 162	Cvekla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
	E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>		samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 171	Titanij dioksid	<i>quantum satis</i>		samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 172	Željezo oksidi i hidroksidi	<i>quantum satis</i>		samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	1000	(1) (2)	samo pripravci od voća i povrća, uključujući pripravke na bazi morskih algi, sosova na bazi voća, aspik, osim pirea, moussea, kompota, salata i sličnih proizvoda, u konzervama ili staklenkama
	E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	500	(1) (2)	samo pripravci od morskih algi, masline i pripravci na bazi maslina
	E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	2 000	(1) (2)	samo kuhana crvena cikla
	E 200-213	Sorbinska kiselina – sorbati; Benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	samo pripravci na bazi maslina
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo prerađeno bijelo povrće i gljive
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	100	(3)	samo rehidrirano suho voće i liči, <i>mostarda di frutta</i>
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	300	(3)	samo pulpa luka, češnjaka i kozjaka

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	800	(3)	samo pulpa hrena
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	800	(3)	samo voćni ekstrakt za želiranje, tečni pektin za prodaju krajnjem potrošaču
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	800	(1) (4)	samo voćni pripravci
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	4 000	(1) (4)	samo za poliranje proizvoda od povrća
	E 392	Ekstrakt ružmarina	200	(46)	samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	5 000		
	E 432-436	Polisorbati	500	(1)	samo kokosovo mlijeko
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	2 000	(1)	samo <i>mostarda di frutta</i>
	E 950	Acesulfam K	350		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti
	E 951	Aspartam	1 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	250	(51)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	50	(52)	samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	200	(52)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti
	E 955	Sukraloza	400		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 960	Steviol glikozidi	200	(60)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti
	E 961	Neotam	32		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti
	E 962	So aspartam-acesulfama	350	(11)a (49) (50)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti
	E 969	Advantam	10		samo proizvodi sa smanjenom energetske vrijednosti
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			
		(34): Najviše pojedinačno ili za kombinaciju E 120, E 122, E 129, E 131, E 133			
		(46): Kao zbir karnosola i karnosolne kiseline			
		(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)			
		(50): Dopuštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			
		(51): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina			
		(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid			
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
		(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III			
04.2.4.2	Kompot, osim proizvoda kategorije 16				
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Natrij askorbat	<i>quantum satis</i>		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 302	Kalcij askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Kalij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>		samo voćni kompot, osim jabukovog kompota
	E 509	Kalcij hlorid	<i>quantum satis</i>		samo voćni kompot, osim jabukovog kompota
04.2.5	Džem, želei i marmelade i slični proizvodi				
04.2.5.1	Ekstra džem, ekstra žele i pekmez u skladu sa posebnim propisom koji reguliše predmetnu oblast				
	Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 200-213	Sorbinska kiselina – sorbati; Benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	samo proizvodi s niskim sadržajem šećera i slični niskokalorični proizvodi ili proizvodi bez šećera, mermelades
	E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	500	(1) (2)	samo proizvodi s niskim sadržajem šećera i slični niskokalorični proizvodi ili proizvodi bez šećera, mermelades
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	100	(3)	samo džemovi, želei, pekmez i marmelade od voća obrađenog sumpornim dioksidom
	E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Kalcij laktat	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
	E 335	Natrij tartarati	<i>quantum satis</i>		
	E 350	Natrij malati	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Acesulfam K	1 000		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 951	Aspartam	1 000		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	1 000		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	200	(51)	samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 955	Sukraloza	400	(52)	samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 960	Steviol glikozidi	200	(60)	samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 961	Neotam	32		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 961	Neotam	2		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti, kao pojačivač okusa
	E 962	So aspartam-acesulfama	1 000	(11)b (49) (50)	samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 964	Sirup poliglicitola	500 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatnoga šećera

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 969	Advantam	10		samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetsom vrijednosti
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			
		(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)			
		(50): Dopuštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			
		(51): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina			
		(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid			
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
04.2.5.2	Džem, želei i marmelade i zaslađeni kesten pire, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast				
Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>			samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 100	Kurkumin	<i>quantum satis</i>			osim kesten pirea
E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin	100	(31) (66)		osim kesten pirea
E 140	Hlorofili i hlorofilini	<i>quantum satis</i>			osim kesten pirea
E 141	Bakreni kompleksi hlorofila i hlorofilina	<i>quantum satis</i>			osim kesten pirea
E 142	Zelena S	100	(31)		osim kesten pirea
E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>			osim kesten pirea
E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>			osim kesten pirea

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		osim kesten pirea
	E 160d	Likopen	10	(31)	osim kesten pirea
	E 161b	Lutein	100	(31)	osim kesten pirea
	E 162	Cvekla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		osim kesten pirea
	E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>		osim kesten pirea
	E 200-213	Sorbinska kiselina – sorbati; Benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	samo proizvodi i namazi s niskim sadržajem šećera i slični niskokalorični proizvodi i namazi ili proizvodi i namazi bez šećera, <i>marmelades</i>
	E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	500	(1) (2)	samo proizvodi s niskim sadržajem šećera i slični niskokalorični proizvodi ili proizvodi bez šećera, <i>marmelades</i>
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	100	(3)	samo džemovi, želei i marmelade od voća obrađenog sumpornim dioksidom
	E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Kalcij laktat	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
	E 335	Natrij tartarati	<i>quantum satis</i>		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 350	Natrij malati	<i>quantum satis</i>		
	E 400-404	Alginska kiselina – alginati	10 000	(32)	
	E 406	Agar	10 000	(32)	
	E 407	Karagenan	10 000	(32)	
	E 410	Brašno sjemenke rogača	10 000	(32)	
	E 412	Guar guma	10 000	(32)	
	E 415	Ksantan guma	10 000	(32)	
	E 418	Gelan guma	10 000	(32)	
	E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 493	Sorbitan monolaurat	25		samo žele marmelade
	E 509	Kalcij hlorid	<i>quantum satis</i>		
	E 524	Natrij hidroksid	<i>quantum satis</i>		
	E 900	Dimetil polisiloksan	10		
	E 950	Acesulfam K	1 000		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 951	Aspartam	1 000		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	1 000	(51)	samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	200	(52)	samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 955	Sukraloza	400		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 959	Neohesperidin DC	5		samo voćni želei, kao pojačivač okusa
	E 960	Steviol glikozidi	200	(60)	samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 961	Neotam	32		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 961	Neotam	2		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti, kao pojačivač okusa
	E 962	So aspartam-acesulfama	1 000	(11)b (49) (50)	samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 964	Sirup poliglicitola	500 000		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 969	Advantam	10		samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetske vrijednosti
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
	(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina				
	(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama				
	(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)				
	(50): Dopuštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951				
	(51): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina				
	(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid				
	(31): Najviše pojedinačno ili u kombinaciji s E 120, E 142, E 160d i E 161b				
	(32): Najviše pojedinačno ili u kombinaciji s E 400-404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 i E 418				
	(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola				
	(66): Maksimalni nivo za aluminij iz aluminijskih pigmenta E 120 Cochineal, karminska kiselina, karmin 1,5 mg/kg. Upotreba drugih aluminijskih lakova nije dopuštena				

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
04.2.5.3	Ostali slični namazi od voća i povrća				
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>			osim <i>crème de pruneaux</i>
	Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 100	Kurkumin	<i>quantum satis</i>		osim <i>crème de pruneaux</i>
	E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin	100	(31)	osim <i>crème de pruneaux</i>
	E 142	Zelena S	100	(31)	osim <i>crème de pruneaux</i>
	E 160d	Likopen	10	(31)	osim <i>crème de pruneaux</i>
	E 161b	Lutein	100	(31)	osim <i>crème de pruneaux</i>
	E 200-213	Sorbinska kiselina – sorbati; Benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	ostali namazi na bazi voća, <i>marmelades</i>
	E 200-213	Sorbinska kiselina – sorbati; Benzojeva kiselina – benzoati	1 500	(1) (2)	samo <i>marmelada</i>
	E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	500	(1) (2)	ostali namazi na bazi voća, <i>marmelades</i>
	E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	samo <i>dulce de membrillo</i>
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	
	E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 327	Kalcij laktat	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
	E 335	Natrij tartarati	<i>quantum satis</i>		
	E 350	Natrij malati	<i>quantum satis</i>		
	E 400-404	Alginska kiselina – alginati	10 000	(32)	
	E 406	Agar	10 000	(32)	
	E 407	Karagenan	10 000	(32)	
	E 410	Brašno sjemenke rogača	10 000	(32)	
	E 412	Guar guma	10 000	(32)	
	E 415	Ksantan guma	10 000	(32)	
	E 418	Gelan guma	10 000	(32)	
	E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 509	Kalcij hlorid	<i>quantum satis</i>		
	E 524	Natrij hidroksid	<i>quantum satis</i>		
	E 900	Dimetil polisiloksan	10		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 950	Acesulfam K	1 000		samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviče na osnovi suhog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 951	Aspartam	1 000		samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviče na osnovi suhog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	500	(51)	samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviče na osnovi suhog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	200	(52)	samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviče na osnovi suhog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 955	Sukraloza	400		samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviče na osnovi suhog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviče na osnovi suhog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 960	Steviol glikozidi	200	(60)	samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviče na osnovi suhog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 961	Neotam	32		samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviče na osnovi suhog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 962	So aspartam-acesulfama	1 000	(11)b (49) (50)	samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviče na osnovi suhog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 964	Sirup poliglicitola	500 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 969	Advantam	10		samo namazi za sendviče na bazi suhog voća sa smanjenom energetsom vrijednosti ili bez dodanog šećera
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi			
		(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			
		(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)			
		(50:) Dopuštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			
		(51): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina			
		(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid			
		(31): Najviše pojedinačno ili u kombinaciji s E 120, E 142, E 160d i E 161b			
		(32): Najviše pojedinačno ili u kombinaciji s E 400-404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 i E 418			
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
04.2.5.4	Maslac i namazi od orašastog voća				
	Grupa I.	Aditivi			
	E 310-320	Galati, TBHQ i BHA	200	(1) (41)	samo prerađeno orašasto voće
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo masni namazi, osim maslaca
	E 392	Ekstrakti ružmarina	200	(41) (46)	
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(41): Izraženo na masnu osnovu			
		(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline			
04.2.6	Prerađeni proizvodi od krompira				
	Grupa I.	Aditivi			
	E 100	Kurkumin	<i>quantum satis</i>		samo granule i pahuljice od sušenog krompira
	E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo granule i pahuljice od sušenog krompira
	E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo granule i pahuljice od sušenog krompira
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	2 000	(1) (2)	samo tijesto od krompira i pretpržene kriške krompira
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	400	(3)	samo dehidrirani proizvodi od krompira
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	100	(3)	
	E 310-320	Galati, TBHQ i BHA	25	(1)	samo dehidrirani krumpir
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	uključujući pretprženi smrznuti i duboko smrznuti krumpir
	E 392	Ekstrakti ružmarina	200	(46)	samo dehidrirani proizvodi od krompira
	E 426	Hemiceluloza iz soje	10 000		samo pretpakirane prerađevine od krompira
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi			

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline			
05.	KONDITORSKI PROIZVODI				
05.1	Kakao i čokoladni proizvodi, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast				
Grupa I.	Aditivi				samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
Grupa IV.	Polioli		<i>quantum satis</i>		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 170	Kalcij karbonat		70 000	(*)	
E 322	Lecitini		<i>quantum satis</i>		
E 330	Limunska kiselina		5 000		
E 334	Vinska kiselina (L(+)-)		5 000		
E 414	Guma arabika (akacija guma)		<i>quantum satis</i>		samo kao sredstva za poliranje
E 422	Glicerol		<i>quantum satis</i>		
E 440	Pektini		<i>quantum satis</i>		samo kao sredstva za poliranje
E 442	Amonij fosfatidi		10 000		
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina		<i>quantum satis</i>		
E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina		<i>quantum satis</i>		
E 476	Poliglicerol poliricinoleat		5 000		
E 492	Sorbitan tristearat		10 000		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 500-504	Karbonati	70 000	(*)	
	E 524-528	Hidroksidi	70 000	(*)	
	E 530	Magnezij oksid	70 000	(*)	
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstva za poliranje
	E 902	Kandelila vosak	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstva za poliranje
	E 903	Karnauba vosak	500		samo kao sredstva za poliranje
	E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstva za poliranje
	E 950	Acesulfam K	500		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 951	Aspartam	2 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	500	(52)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	800		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 957	Taumatín	50		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 959	Neohesperidin DC	100		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 960	Steviol glikozidi	270	(60)	proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 961	Neotam	65		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 962	So aspartam-acesulfama	500	(11)a (49) (50)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 964	Sirup poliglicitola	200 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 969	Advantam	20		samo proizvodi sa smanjenom energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
		(*) E 170, E 500-504, E 524-528 i E 530: 7 % suhe tvari, bez masti, izraženo kao kalij karbonati.			
		(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			
		(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)			
		(50:) Dopuštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			
		(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid			
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
05.2	Ostale konditorski proizvodi, uključujući one za osvježanje daha				
	Grupa I.	Aditivi			Tvari navedena pod brojevima E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418, E 425 i E 440 ne smiju se upotrebljavati u žele mini cup, definirani ovim Pravilnikom kao žele bombon čvrste konzistencije u obliku polutvrđih bombona ili mini-kapsula koje se konzumiraju u jednome zalogaju koja se istiska kao punilo iz njih pritiskom u usta; E 410, E 412, E 415 E 417 ne mogu se upotrebljavati u proizvodnji dehidrirane hrane koja se kao takva konzumira i koja bi se tada mogla rehidrirati pri gutanju., E 425 ne smije se upotrebljavati u žele konditorskim proizvodima.
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(72)	

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	300	(25) (72)	osim kandiranoga voća i povrća
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	200	(72)	samo kandirano voće i povrće
	Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi bez dodanoga šećera
	Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo namazi za sendviče na bazi kakaa ili suhoga voća, mlijeka ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo konditorski proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo kristalizirano voće smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 104	Hinolin žuta	30	(61)	osim kandiranog voća i povrća, tradicionalni ušćerani orasi ili čokoladni konditorski proizvodi u obliku badema ili hostije, obično duži od 2 cm koji se uobičajeno koriste na proslavama kao npr.: vjenčanja, pričesti, i sl.
	E 104	Hinolin žuta	30	(61)	samo u kandiranom voću i povrću
	E 104	Hinolin žuta	300	(61)	samo tradicionalni ušćerani orasi ili čokoladni konditorski proizvodi u obliku badema ili hostije, obično duži od 2 cm koji se uobičajeno koriste na proslavama kao npr.: vjenčanja, pričesti, i sl
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	35	(61)	osim kandiranog voća i povrća, tradicionalni ušćerani orasi ili čokoladni konditorski proizvodi u obliku badema ili hostije, obično duži od 2 cm koji se uobičajeno koriste na proslavama kao npr.: vjenčanja, pričesti, i sl.

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	10	(61)	samo u kandiranom voću i povrću
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	50	(61)	samo tradicionalni ušećerani orasi ili čokoladni konditorski proizvodi u obliku badema ili hostije, obično duži od 2 cm koji se uobičajeno koriste na proslavama kao npr.: vjenčanja, pričesti, i sl
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	20	(61)	osim kandiranog voća i povrća, tradicionalni ušećerani orasi ili čokoladni konditorski proizvodi u obliku badema ili hostije, obično duži od 2 cm koji se uobičajeno koriste na proslavama kao npr.: vjenčanja, pričesti, i sl.
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	10	(61)	samo u kandiranom voću i povrću
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	50	(61)	samo tradicionalni ušećerani orasi ili čokoladni konditorski proizvodi u obliku badema ili hostije, obično duži od 2 cm koji se uobičajeno koriste na proslavama kao npr.: vjenčanja, pričesti, i sl
	E 160d	Likopen	30		
	E 174	Srebro	<i>quantum satis</i>		samo vanjski premaz konditorskih proizvoda
	E 175	Zlato	<i>quantum satis</i>		samo vanjski premaz konditorskih proizvoda
	E 200-219	Sorbinska kiselina – sorbati; Benzojeva kiselina – benzoati; p-hidroksibenzoati	1 500	(1) (2) (5)	osim kandiranog, kristaliziranog ili glaziranog voća i povrća
	E 200-213	Sorbinska kiselina – sorbati; Benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	samo kandirano, kristalizirano ili glazirano voće i povrće
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	100	(3)	samo kandirano, kristalizirano ili glazirano voće, povrće, anđelika i kora agruma
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo konditorski proizvodi na bazi glukoznog sirupa (prijenos samo iz glukoznog sirupa)

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 297	Fumarna kiselina	1 000		samo konditorski proizvodi od šećera
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo konditorski proizvodi od šećera, osim kandiranog voća
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	800	(1) (4)	samo kandirano voće
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	1 500		samo konditorski proizvodi od šećera
	E 426	Hemiceluloza iz soje	10 000		samo žele konditorski proizvodi, osim žele bombona
	E 432-436	Polisorbati	1 000	(1)	samo konditorski proizvodi od šećera
	E 442	Amonij fosfatidi	10 000		samo konditorski proizvodi na bazi kakaa
	E 445	Glicerolski estri smole drveta	320		samo za ukrasno obilježavanje konditorskih proizvoda sa čvrstom oblogom kojima se daje osobna nota i/ili se koriste u promotivne svrhe
	E 459	Beta-ciklodekstrin	<i>quantum satis</i>		samo hrana u obliku tableta i dražeja
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000		samo konditorski proizvodi od šećera
	E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	2 000		samo konditorski proizvodi od šećera
	E 476	Poliglicerol poliricinoleat	5 000		samo konditorski proizvodi na bazi kakaa
	E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	5 000		samo konditorski proizvodi od šećera
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	5 000	(1)	samo konditorski proizvodi od šećera
	E 491-495	Esteri sorbitana	5 000	(1)	samo konditorski proizvodi od šećera
	E 492	Sorbitan tristearat	10 000		samo konditorski proizvodi na bazi kakaa

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 520-523	Aluminij sulfati	200	(1) (38)	samo kandirane trešnje i višnje
	E 551-553	Silicij dioksid – silikati	<i>quantum satis</i>	(1)	samo površinska obrada
	E 900	Dimetil polisiloksan	10		
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za poliranje
	E 902	Kandelila vosak	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za poliranje
	E 903	Karnauba vosak	500		samo kao sredstvo za poliranje
	E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za poliranje
	E 905	Mikrokristalični vosak	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada
	E 907	Hidrogenirani poli-1-decen	2 000		samo kao sredstva za poliranje za konditorski proizvodi od šećera
	E 950	Acesulfam K	500		samo proizvodi na bazi kaka a ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 951	Aspartam	2 000		samo proizvodi na bazi kaka a ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	500		samo proizvodi na bazi kaka a ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	800		samo proizvodi na bazi kaka a ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 957	Taumat in	50		samo proizvodi na bazi kaka a ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 959	Neohesperidin DC	100		samo proizvodi na bazi kaka a ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 960	Steviol glikozidi	270	(60)	samo proizvodi na osnovi kaka a ili sušenog voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 961	Neotam	65		samo proizvodi na bazi kaka a ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 962	So aspartam-acesulfama	500	(11)a	samo proizvodi na bazi kaka a ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 969	Advantam	20		samo proizvodi na bazi kaka a ili suhog voća, sa smanjenom energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 964	Sirup poliglicitola	200 000		samo proizvodi na bazi kaka a ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 964	Sirup poliglicitola	800 000		samo bomboni za žvakanje bez dodanog šećera
	E 964	Sirup poliglicitola	990 000		samo tvrdi bomboni bez dodanog šećera
	E 950	Acesulfam K	500		samo konditorski proizvodi u obliku tableta smanjene energetske vrijednosti
	E 955	Sukraloza	200		samo konditorski proizvodi u obliku tableta smanjene energetske vrijednosti
	E 961	Neotam	15		samo konditorski proizvodi u obliku tableta smanjene energetske vrijednosti
	E 950	Acesulfam K	1 000		samo namazi za sendviče na bazi kaka a, mlijeka, suhoga voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 951	Aspartam	1 000		samo namazi za sendviče na bazi kaka a, mlijeka, suhoga voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	500	(51)	samo namazi za sendviče na bazi kaka a, mlijeka, suhoga voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	200	(52)	samo namazi za sendviče na bazi kaka a, mlijeka, suhoga voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	400		samo namazi za sendviče na bazi kaka a, mlijeka, suhoga voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo namazi za sendviče na bazi kaka a, mlijeka, suhoga voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 960	Steviol glikozidi	330	(60)	samo namazi na bazi kaka, mlijeka, sušenog voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,
	E 961	Neotam	32		samo namazi za sendviče na bazi kaka, mlijeka, suhoga voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 962	So aspartam-acesulfama	1 000	(11)b (49) (50)	samo namazi za sendviče na bazi kaka, mlijeka, suhoga voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 969	Advantam	10		samo namazi za sendviče na bazi kaka, mlijeka, suhoga voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 950	Acesulfam K	1 000		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 951	Aspartam	2 000		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	300	(52)	samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	1 000		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 959	Neohesperidin DC	150		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 961	Neotam	65		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 969	Advantam	20		samo konditorski proizvodi na bazi škroba sa smanjenom energetskom vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 961	Neotam	3		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera, kao pojačivač okusa
	E 962	So aspartam-acesulfama	1 000	(11)a (49) (50)	samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 964	Sirup piloglicitola	600 000		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 950	Acesulfam K	500		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
	E 951	Aspartam	1 000		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	500	(52)	samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	1 000		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
	E 957	Taumatina	50		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
	E 959	Neohesperidin DC	100		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
	E 960	Steviol glikozidi	350	(60)	samo slastice bez dodanog šećera samo tvrdi slatkiši umanjene energetske vrijednosti (bomboni i lizalice) samo mekani slatkiši umanjene energetske vrijednosti (bomboni koji se žvaču, žvakaće gume voćnog okusa i pjenasti proizvodi od šećera/sljezovi kolačići) samo sladić smanjene energetske vrijednosti samo nugat smanjene energetske vrijednosti samo marcipan smanjene energetske vrijednosti
	E 961	Neotam	32		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
	E 962	So aspartam-acesulfama	500	(11)a (49) (50)	samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
	E 969	Advantam	10		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
	E 950	Acesulfam K	2 500		samo osvježivači daha u obliku tableta bez dodanog šećera
	E 951	Aspartam	6 000		samo osvježivači daha u obliku tableta bez dodanog šećera
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	3 000	(52)	samo osvježivači daha u obliku tableta bez dodanog šećera
	E 955	Sukraloza	2 400		samo osvježivači daha u obliku tableta bez dodanog šećera
	E 959	Neohesperidin DC	400		samo osvježivači daha u obliku tableta bez dodanog šećera

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 960	Steviol glikozidi	2 000	(60)	samo osvježivači daha u obliku tableta bez dodanog šećera smanjene energetske vrijednosti
	E 961	Neotam	200		samo osvježivači daha u obliku tableta bez dodanog šećera
	E 961	Neotam	3		samo osvježivači daha u obliku tableta i jako aromatizirane pastile za grlo bez dodanoga šećera, kao pojačivač okusa
	E 962	So aspartam-acesulfama	2 500	(11)a (49) (50)	samo osvježivači daha u obliku tableta bez dodanoga šećera
	E 969	Advantam	60		samo osvježivači daha u obliku tableta bez dodanoga šećera
	E 951	Aspartam	2 000		samo jako aromatizirane pastile za osvježenje usne šupljine bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	1 000		samo jako aromatizirane pastile za osvježenje usne šupljine bez dodanoga šećera
	E 960	Steviol glikozidi	670	(60)	samo jako aromatizirane pastile za osvježavanje usne šupljine smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 961	Neotam	65		samo jako aromatizirane pastile za osvježenje usne šupljine bez dodanoga šećera
	E 969	Advantam	20		samo snažno aromatizirane pastile za grlo bez dodanog šećera
	E 1204	Pululan	<i>quantum satis</i>		samo male tablete za osvježavanje daha u obliku listića
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(5): E 214-219: p-hidroksibenzoati (PHB), najviše 300 mg/kg			
		(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)			
		(50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo samostalno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			
		(51): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina			
		(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid			
		(25): Količine svakoga od boja, E 122 i E 155 ne smiju biti veće od 50 mg/kg ili mg/l			
		(38): Izraženo kao aluminij			
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
		(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III			
		(72): Najveća dopuštena količina aluminija iz svih aluminijevih lakova iznosi 70 mg/kg. Odstupajući od ovog pravila, najveća dopuštena količina samo za osvježivače daha u obliku tableta iznosi 40 mg/kg.			
05.3	Žvakaće gume				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boje za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(73)	
	Grupa III.	Boje pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	300	(25) (73)	
	Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi bez dodanoga šećera
	E 104	Hinolin žuta	30	(61)	
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	10	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	10	(61)	

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 160d	Likopen	300		
	E 200-213	Sorbinska kiselina – sorbati; Benzojeva kiselina – benzoati	1 500	(1) (2)	
	E 297	Fumarna kiselina	2 000		
	E 310-321	Galati, TBHQ, BHA i BHT	400	(1)	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	<i>quantum satis</i>	(1) (4)	
	E 392	Ekstrakti ružmarina	200	(46)	
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	5 000		
	E 416	Karaja guma	5 000		
	E 432-436	Polisorbati	5 000	(1)	
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	10 000	(1)	
	E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	5 000		
	E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	5 000		
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	2 000	(1)	
	E 491-495	Esteri sorbitana	5 000	(1)	
	E 551	Silicij dioksid	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada
	E 552	Kalcij silikat	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 553a	Magnezij silikat	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada
	E 553b	Talk	<i>quantum satis</i>		
	E 650	Cinkov acetat	1 000		
	E 900	Dimetil polisiloksan	100		
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za poliranje
	E 902	Kandelila vosak	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za poliranje
	E 903	Karnauba vosak	1 200	(47)	samo kao sredstvo za poliranje
	E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za poliranje
	E 905	Mikrokristalični vosak	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada
	E 907	Hidrogenirani poli-1-decen	2 000		samo kao sredstvo za poliranje
	E 927b	Karbamid	30 000		samo proizvodi bez dodanoga šećera
	E 950	Acesulfam K	800	(12)	samo proizvodi s dodanim šećerom ili poliolima, kao pojačivač arome
	E 951	Aspartam	2 500	(12)	samo proizvodi s dodanim šećerom ili poliolima, kao pojačivač arome
	E 955	Sukraloza	1200	(12)	samo proizvodi s dodanim šećerom ili poliolima, kao pojačivač arome
	E 959	Neohesperidin DC	150	(12)	samo proizvodi s dodanim šećerom ili poliolima, kao pojačivač arome
	E 957	Taumatina	10	(12)	samo proizvodi s dodanim šećerom ili poliolima, kao pojačivač okusa
	E 961	Neotam	3	(12)	samo proizvodi s dodanim šećerom ili poliolima, kao pojačivač okusa
	E 969	Advantam	200		samo proizvodi s dodanim šećerom ili poliolima, kao pojačivač

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
					okusa
	E 950	Acesulfam K	2 000		samo proizvodi bez dodanoga šećera
	E 951	Aspartam	5 500		samo proizvodi bez dodanoga šećera
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	1 200	(52)	samo proizvodi bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	3 000		samo proizvodi bez dodanoga šećera
	E 957	Taumatina	50		samo proizvodi bez dodanoga šećera
	E 959	Neohesperidin DC	400		samo proizvodi bez dodanoga šećera
	E 960	Steviol glikozidi	3 300	(60)	samo bez dodanog šećera
	E 961	Neotam	250		samo proizvodi bez dodanoga šećera
	E 962	So aspartam-acesulfama	2 000	(11)a (49) (50)	samo proizvodi bez dodanoga šećera
	E 964	Sirup poliglicitola	200 000		samo bez dodanog šećera
	E 969	Advantam	400		samo proizvodi bez dodanog šećera
	E 1518	Gliceril triacetat (triacetin)	<i>quantum satis</i>		
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			
		(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)			

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		(50:) Dopuštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			
		(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid			
		(12): Ako se E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 i E 961 upotrebljavaju u gumama za žvakanje u kombinaciji, maksimalna količina svakog aditiva se smanjuje proporcionalno.			
		(25): Količine svakoga od boja E 122 i E 155 ne smiju biti veće od 50 mg/kg ili mg/l			
		(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline			
		(47): Najveća se dopuštena količina primjenjuje na sve upotrebe na koje se odnosi ovaj Pravilnik, uključujući odredbe iz Aneksa III.			
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
		(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III			
		(73): Najveća dopuštena količina aluminijskih lakova iz svih aluminijskih lakova iznosi 300 mg/kg			
05.4	Ukrasi, premazi i nadjevi, osim nadjeva na bazi voća kategorije 4.2.4				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(73)	
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	500	(73)	samo ukrasi, premazi i sosovi, osim nadjeva
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	300	(25) (73)	samo nadjevi
	Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo ukrasi, premazi i nadjevi bez dodanoga šećera
	Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo sosovi

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 104	Hinolin žuta	50	(61)	samo ukrasi, premazi sosovi, osim nadjeva
	E 104	Hinolin žuta	50	(61)	samo nadjevi
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	35	(61)	samo ukrasi, premazi i sosovi, osim nadjeva
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	55	(61)	samo ukrasi, premazi i sosovi, osim nadjeva
	E 104	Hinolin žuta	50	(61)	samo nadjevi
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	35	(61)	samo nadjevi
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	55	(61)	samo nadjevi
	E 160b	Anato, biksin, norbiksin	20		samo ukrasi i premazi
	E 160d	Likopen	30		osim crvenoga premaza tvrdih čokoladnih konditorskih proizvoda premazanih šećerom
	E 160d	Likopen	200		osim crvenoga premaza tvrdih čokoladnih konditorskih proizvoda premazanih šećerom
	E 173	Aluminij	<i>quantum satis</i>		samo vanjski premaz konditorskih proizvoda od šećera za ukrašavanje kolača i peciva
	E 174	Srebro	<i>quantum satis</i>		samo ukras čokoladnih bombona
	E 175	Zlato	<i>quantum satis</i>		samo ukras čokoladnih bombona
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	1 000	(1) (2)	samo preljevi (sirupi za palačinke, aromatizirani sirupi za milkshake i sladoled; slični proizvodi)
	E 200-219	Sorbinska kiselina – sorbati; Benzojeva kiselina – benzoati; p-hidroksibenzoati	1 500	(1) (2) (5)	

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo konditorski proizvodi na bazi glukoznog sirupa (prijenos samo iz glukoznog sirupa)
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	40	(3)	samo preljevi (sirupi za palačinke, aromatizirani sirupi za milkshake i sladoled; slični proizvodi)
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	100	(3)	samo voćni nadjevi za peciva
	E 297	Fumarna kiselina	1 000		
	E 297	Fumarna kiselina	2 500		samo nadjevi i preljevi za fine pekarske proizvode
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	3 000	(1) (4)	samo preljevi (sirupi za palačinke, aromatizirani sirupi za milkshake i sladoled; slični proizvodi)
	E 355-357	Adipinska kiselina – adipati	2 000	(1)	samo nadjevi i preljevi za fine pekarske proizvode
	E 392	Ekstrakti ružmarina	100	(41) (46)	samo sosovi
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	1 500		
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	5 000		samo nadjevi, preljevi i premazi za fine pekarske proizvode i deserte
	E 416	Karaja guma	5 000		samo nadjevi, preljevi i premazi za fine pekarske proizvode i deserte
	E 423	Guma arabika modificirana oktenilsukcinskom kiselinom	10 000	samo glazure	
	E 426	Hemiceluloza iz soje	10 000		samo žele konditorski proizvodi (osim žele bombona)
	E 427	Kasija guma	2 500		samo nadjevi, preljevi i premazi za fine pekarske proizvode i deserte
	E 432-436	Polisorbati	1 000	(1)	

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 442	Amonij fosfatidi	10 000		samo konditorski proizvodi na bazi kakaa
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000		
	E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	2 000		
	E 476	Poliglicerol poliricinoleat	5 000		samo konditorski proizvodi na bazi kakaa
	E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	5 000		
	E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	30 000		samo tučeni preljevi za deserte, osim vrhnja
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	5 000	(1)	
	E 491-495	Esteri sorbitana	5 000	(1)	
	E 492	Sorbitan tristearat	10 000		samo konditorski proizvodi na bazi kakaa
	E 551-553	Silicij dioksid – silikati	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada
	E 900	Dimetil polisiloksan	10		
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za poliranje
	E 902	Kandelila vosak	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za poliranje
	E 903	Karnauba vosak	500		samo kao sredstvo za poliranje
	E 903	Karnauba vosak	200		samo kao sredstvo za poliranje malih finih pekarskih proizvoda premazanih čokoladom
	E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstva za poliranje
	E 905	Mikrokristalični vosak	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 907	Hidrogenirani poli-1-decen	2 000		samo kao sredstvo za poliranje
	E 950	Acesulfam K	1 000		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 951	Aspartam	2 000		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 952	Ciklamska kiselina i njezine natrijeve i kalcije soli	250	(51)	samo aromatizirani šlag u spreju sa smanjenom energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	300	(52)	samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	1 000		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 959	Neohesperidin DC	150		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 961	Neotam	65		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 969	Advantam	20		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 961	Neotam	3		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera, kao pojačivač okusa
	E 962	So aspartam-acesulfama	1 000	(11)a (49) (50)	samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 950	Acesulfam K	500		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
	E 951	Aspartam	1 000		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	500	(52)	samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	1 000		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 957	Taumatina	50		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
	E 959	Neohesperidin DC	100		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
	E 960	Steviol glikozidi	330	(60)	samo konditorski proizvodi bez dodanog šećera
	E 961	Neotam	32		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
	E 962	So aspartam-acesulfama	500	(11)a (49) (50)	samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
	E 969	Advantam	10		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
	E 950	Acesulfam K	500		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 951	Aspartam	2 000		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	500	(52)	samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	800		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 957	Taumatina	50		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 959	Neohesperidin DC	100		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 960	Steviol glikozidi	270	(60)	samo proizvodi na osnovi kakaa ili sušenog voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 961	Neotam	65		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 962	So aspartam-acesulfama	500	(11)a (49) (50)	samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 969	Advantam	20		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 950	Acesulfam K	350		samo sosovi
	E 951	Aspartam	350		samo sosovi
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	160	(52)	samo sosovi
	E 955	Sukraloza	450		samo sosovi
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo sosovi
	E 961	Neotam	12		samo sosovi
	E 961	Neotam	25		samo sosovi, kao pojačivač okusa
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	350	(11)b (49) (50)	samo sosovi
	E 969	Advantam	4		samo sosovi
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
	(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina				
	(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi				
	(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅				
	(5): E 214-219: p-hidroksibenzoati (PHB), najviše 300 mg/kg				
	(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama				
	(41): Izraženo na masnu osnovu				
	(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline				
	(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)				
	(50): Dopuštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951				

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
					(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid
					(25): Količine svakoga od boja E 122 i E 155 ne smiju biti veće od 50 mg/kg ili mg/l
					(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola
					(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boje iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III
					(73): Najveća dopuštena količina aluminija iz svih aluminijskih lakova iznosi 300 mg/kg
6.	ŽITARICE I PROIZVODI OD ŽITARICA				
06.1	Cjelovita, lomljena zrna ili zrna u pahuljicama				
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	30	(3)	samo sago i glazirani ječam
	E 553b	Talk	<i>quantum satis</i>		samo riža
					(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi
06.2	Brašno i drugi mlinski proizvodi i skrobovi				
06.2.1	Brašno				
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	2 500	(1) (4)	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	20 000	(1) (4)	brašno s dodanim sredstvima za rahljenje
	E 450 (ix)	Magnezij dihidrogen difosfat	15 000	(4) (81)	samo brašno za dizanje
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 920	L-cistein	<i>quantum satis</i>		
					(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji
					(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		(81): Ukupna količina fosfata ne smije premašiti najveći nivo za E 338 – 452			
06.2.2	Skrobovi				
	Grupa I.	Aditivi			
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	osim skrobova u početnoj i prijelaznoj hrani za dojenčad, prerađenoj hrani na bazi žitarica i dječijoj hrani
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi.			
06.3	Žitarice za doručak				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		samo žitarice za doručak, osim ekstrudiranih i ekspanziranih žitnih pahuljica i/ili žitnih pahuljice s okusom voća
	Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo žitarice za doručak ili proizvodi na bazi žitarica, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin	200	(53)	samo žitarice za doručak s okusom voća
	E 150c	Amoniji karamel	<i>quantum satis</i>		samo ekstrudirane ili ekspanzirane žitarice za doručak, ili žitarice za doručak s okusom voća
	E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo ekstrudirane ili ekspanzirane žitarice za doručak, ili žitarice za doručak s okusom voća
	E 160b	Anato, biksin, norbiksin	25		samo ekstrudirane ili ekspanzirane žitarice za doručak, ili žitarice za doručak s okusom voća
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo ekstrudirane ili ekspanzirane žitarice za doručak, ili žitarice za doručak s okusom voća
	E 162	Cvekla crvena, betanin	200	(53)	samo žitarice za doručak s okusom voća
	E 163	Antocijani	200	(53)	samo žitarice za doručak s okusom voća
	E 310-	Galati, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	samo prethodno termički obrađene žitarice

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	320				
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
	E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	10 000		samo žitarice za doručak u obliku granula
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfam K	1 200		samo žitarice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15 % i s minimalno 20 % posija, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 951	Aspartam	1 000		samo žitarice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15 % i s minimalno 20 % posija, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	100	(52)	samo žitarice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15 % i s minimalno 20 % posija, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	400		samo žitarice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15 % i s minimalno 20 % posija, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo žitarice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15 % i s minimalno 20 % posija, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 960	Steviol glikozidi	330	(60)	žitarice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15% i najmanje 20 % posija, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 961	Neotam	32		samo žitarice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15 % i s minimalno 20 % posija, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	1 000	(11)b (49) (50)	samo žitarice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15 % i s minimalno 20 % posija, smanjene energetske vrijednosti ili bez

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
					dodanoga šećera
	E 964	Sirup poliglicitola	200 000		samo žitarice za doručak ili proizvodi na bazi žita smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 969	Advantam	10		samo žitarice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15 % i s minimalno 20 % posija, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			
		(13): Najveća dopuštena količina izražena na masnu osnovu			
		(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)			
		(50:) Dopuštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			
		(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid			
		(53): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
06.4	Tjestenina				
06.4.1	Svježa tjestenina				
	E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Natrij askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 322	Lecitini	<i>quantum satis</i>		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>		
06.4.2	Suha tjestenina				
Grupa I.	Aditivi				samo tjestenina bez glutena i/ili tjestenina namijenjena hipoproteinskoj prehrani, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
06.4.3	Svježa prethodno termički obrađena tjestenina				
	E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Natrij askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 322	Lecitini	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>		
06.4.4	Njoki od krompira				
Grupa I.	Aditivi				osim svježih rashlađenih njoka od krompira
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	1 000	(1)	

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo svježi rashlađeni njoki od krompira
	E 304	Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline	<i>quantum satis</i>		samo svježi rashlađeni njoki od krompira
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		samo svježi rashlađeni njoki od krompira
	E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		samo svježi rashlađeni njoki od krompira
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		samo svježi rashlađeni njoki od krompira
06.4.5	Nadjevi za punjenu tjesteninu (ravioli i slično)				
	Grupa I.	Aditivi			
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	1 000	(1) (2)	
	E 392	Ekstrakti ruzmarina	250	(41) (46)	samo u nadjevima za punjenu suhu tjesteninu
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(41): Izraženo na količinu masti			
		(46): Kao zbir karnozola i karnozolne kiseline			
06.5	Rezanci				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	2 000	(1) (4)	
	E 450 (ix)	Magnezij dihidrogen difosfat	2 000	(4) (81)	

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 426	Hemiceluloza iz soje	10 000		samo pretpakirani gotovi orijentalni rezanci za prodaju na malo
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(81):Ukupna količina fosfata ne smije premašiti najveću nivo za E 338 – 452			
06.6	Tijesto				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	500		samo tijesto za premaze
	E 104	Hinolin žuta	50	(61)	
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	35	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	55	(61)	
	E 160b	Anato, biksin, norbiksin	20		samo tijesto za premaze
	E 160d	Likopen	30		samo tijesto za premaze
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	2 000	(1) (2)	
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	2 000	(1) (2)	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	12 000	(1) (4)	
	E 450 (ix)	Magnezij dihidrogen difosfat	12 000	(4) (81)	

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 900	Dimetil polisiloksan	10		
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III			
		(81): Ukupna količina fosfata ne smije premašiti najveći nivo za E 338 – 452			
06.7	Prethodno termički obrađene ili prerađene žitarice				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	200	(1) (2)	samo polenta
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	2 000	(1) (2)	samo semmelknödelteig
	E 310-320	Galati, TBHQ i BHA	200	(1)	samo prethodno termički obrađene kuhane žitarice
	E 426	Hemiceluloza iz soje	10 000		samo pretpakirana gotova riža i proizvodi od riže za prodaju na malo
	E 471	Mono– i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		samo riža za brzo kuhanje
	E 472a	Esteri octene kiseline mono– i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		samo riža za brzo kuhanje
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	4 000	(2)	samo riža za brzo kuhanje
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
07.	PEKARSKI PROIZVODI				
07.1	Hljeb i peciva				
	Grupa I.	Aditivi			osim proizvoda iz 7.1.1 i 7.1.2
	E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo hljeb sa sladom
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	2 000	(1) (2)	samo pretpakirani narezani hljeb i raženi hljeb, polupečen, pretpakirani pekarski proizvodi za prodaju na malo i hljeb smanjene energetske vrijednosti za prodaju na malo
	E 280-283	Propionska kiselina – propionati	3 000	(1) (6)	samo pretpakirani narezani hljeb i raženi hljeb
	E 280-283	Propionska kiselina – propionati	2 000	(1) (6)	samo hljeb smanjene energetske vrijednosti, polupečeni pretpakirani hljeb i pretpakirana peciva, tortilje i pita hljeb, pretpakirani <i>pølsebrød, boller i dansk flutes</i>
	E 280-283	Propionska kiselina – propionati	1 000	(1) (6)	samo pretpakirani hljeb
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	20 000	(1) (4)	samo hljeb sa sodom
	E 450	Difosfati	12 000	(4)	samo pretpakirana tijesta od kvasca koja se čuvaju u hladnjaku i koriste kao osnova za pripremu pizza, pita od jaja, voćnih pita i sličnih proizvoda
	E 450 (ix)	Magnezij dihidrogen difosfat	15 000	(4) (81)	samo tijesto za <i>pizzu</i> (smrznuto ili rashlađeno) i <i>'tortilla'</i>
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	3 000	(1)	osim proizvoda iz 7.1.1 i 7.1.2
	E 483	Stearil tartarat	4 000		osim proizvoda iz 7.1.1 i 7.1.2
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
					(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina
					(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅
					(6): Propionska kiselina i njezine soli mogu biti prisutni u određenim fermentiranim proizvodima, a nastaju postupkom fermentacije u skladu s dobrom proizvodnom praksom
07.1.1	Hljeb pripremljen isključivo od sljedećih sastojaka: pšeničnog brašna, vode, kvasca ili sredstva za rahljenje, soli				
	E 260	Sirćetna kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 261	Kalij acetat	<i>quantum satis</i>		
	E 262	Natrij acetati	<i>quantum satis</i>		
	E 263	Kalcij acetat	<i>quantum satis</i>		
	E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Natrij askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 302	Kalcij askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 304	Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline	<i>quantum satis</i>		
	E 322	Lecitini	<i>quantum satis</i>		
	E 325	Natrij laktat	<i>quantum satis</i>		
	E 326	Kalij laktat	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Kalcij laktat	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 472a	Esteri octene kiseline mono- i diglicerida	<i>quantum satis</i>		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		masnih kiselina			
	E 472d	Esteri vinske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 472e	Mono- i diacetilni esteri vinske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 472f	Smjesa estera sirćetne i vinske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
07.1.2	<i>Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>				
	E 260	Sirćetna kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 261	Kalij acetat	<i>quantum satis</i>		samo <i>Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
	E 262	Natrij acetati	<i>quantum satis</i>		samo <i>Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
	E 263	Kalcij acetat	<i>quantum satis</i>		samo <i>Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
	E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo <i>Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Natrij askorbat	<i>quantum satis</i>		samo <i>Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
	E 302	Kalcij askorbat	<i>quantum satis</i>		samo <i>Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
	E 304	Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline	<i>quantum satis</i>		samo <i>Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
	E 322	Lecitini	<i>quantum satis</i>		
	E 325	Natrij laktat	<i>quantum satis</i>		samo <i>Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 326	Kalij laktat	<i>quantum satis</i>		samo Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 327	Kalcij laktat	<i>quantum satis</i>		samo Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
07.2	Fini pekarski proizvodi (kolači, keksi, slani, slatki i začinjani)				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	200	(25) (76)	
	Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 160b	Anato, biksin, norbiksin	10		
	E 160d	Likopen	25		
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	2 000	(1) (2)	samo s aktivitetom vode većom od aw 0,65
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo suhi keksi
	E 280-283	Propionska kiselina – propionati	2 000	(1) (6)	samo pretpakirani fini pekarski proizvodi (uključujući konditorske proizvode s brašnom) s aktivitetom vode većom od aw 0,65
	E 310-320	Galati, TBHQ i BHA	200	(1)	samo smjese za kolače
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	20 000	(1) (4)	
	E 450 (ix)	Magnezij dihidrogen difosfat	15 000	(4) (81)	

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 392	Ekstrakti ružmarina	200	(41) (46)	
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	2 000		
	E 426	Hemiceluloza iz soje	10 000		samo pretpakirani fini pekarski proizvodi za prodaju na malo
	E 432-436	Polisorbati	3 000	(1)	
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	10 000	(1)	
	E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	10 000		
	E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	5 000		
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	5 000	(1)	
	E 483	Stearil tartarat	4 000		
	E 491-495	Esteri sorbitana	10 000	(1)	
	E 541	Natrij aluminij fosfat, kiseli	400	(38)	samo biskvitni kolači napravljeni od segmenata u kontrastnim bojama koji su povezani džemom ili premazom od želea i obloženi aromatiziranom šećernom pastom (najveća dopuštena količina odnosi se samo na biskvitni dio kolača)
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za poliranje malih finih pekarskih proizvoda premazanih čokoladom
	E 902	Kandelila vosak	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za poliranje malih finih pekarskih proizvoda premazanih čokoladom
	E 903	Karnauba vosak	200		samo kao sredstvo za poliranje malih finih pekarskih proizvoda premazanih čokoladom
	E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za poliranje malih finih pekarskih proizvoda

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
					premazanih čokoladom
	E 950	Acesulfam K	2 000		samo korneti i vafli za sladoled bez dodanoga šećera
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	800	(52)	samo korneti i vafli za sladoled bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	800		samo korneti i vafli za sladoled bez dodanoga šećera
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo korneti i vafli za sladoled bez dodanoga šećera
	E 961	Neotam	60		samo korneti i vafli za sladoled bez dodanoga šećera
	E 950	Acesulfam K	2 000		samo <i>essoblaten</i> – oblate
	E 951	Aspartam	1 000		samo <i>essoblaten</i> – oblate
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	800	(52)	samo <i>essoblaten</i> – oblate
	E 955	Sukraloza	800		samo <i>essoblaten</i> – oblate
	E 960	Steviol glikozidi	330	(60)	samo <i>essoblaten</i> – oblate
	E 961	Neotam	60		samo <i>essoblaten</i> – oblate
	E 962	So aspartam-acesulfama	1 000	(11)b (49) (50)	samo <i>essoblaten</i> – oblate
	E 969	Advantam	10		samo <i>essoblaten</i> – oblate
	E 950	Acesulfam K	1 000		samo fini pekarski proizvodi za posebne prehrambene potrebe
	E 951	Aspartam	1 700		samo fini pekarski proizvodi za posebne prehrambene potrebe
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrijeve i kalcije soli	1 600	(51)	samo fini pekarski proizvodi za posebne prehrambene potrebe
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	170	(52)	samo fini pekarski proizvodi za posebne prehrambene potrebe

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 955	Sukraloza	700		samo fini pekarski proizvodi za posebne prehrambene potrebe
	E 959	Neohesperidin DC	150		samo fini pekarski proizvodi za posebne prehrambene potrebe
	E 961	Neotam	55		samo fini pekarski proizvodi za posebne prehrambene potrebe
	E 962	So aspartam-acesulfama	1 000	(11)a (49) (50)	samo fini pekarski proizvodi za posebne prehrambene potrebe
	E 969	Advantam	17		samo fini pekarski proizvodi za posebne prehrambene potrebe
	E 964	Sirup poliglicitola	300 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanih šećera
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(3): Najveće dopuštene količine izražene su kao SO ₂ i odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora, a za SO ₂ do 10 mg/l smatra se da nije prisutan.			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(6): Propionska kiselina i njezine soli mogu biti prisutni u određenim fermentiranim proizvodima, a nastaju postupkom fermentacije u skladu s dobrom proizvodnom praksom			
		(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			
		(41): Izraženo na masnu osnovu			
		(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)			
		(50:) Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo samostalno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			
		(51): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina			
		(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid			
		(25): Količine svakoga od boja E 122, i E 155 ne smiju biti veće od 50 mg/kg ili mg/l			
		(38): Izraženo kao aluminij			

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline			
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
		(76): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (<i>Cochineal</i> , <i>Carminic acid</i> , Karmin) iznosi 5 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijski lakovi.			
		(81): Ukupna količina fosfata ne smije premašiti najveći nivo za E 338 – 452			
08.	MESO				
08.1	Svježe meso, isključujući mesne pripravke u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast				
	E 129	Allura Red AC	<i>quantum satis</i>		samo za označavanje zdravstvene ispravnosti
	E 133	Brilliant Blue FCF	<i>quantum satis</i>		samo za označavanje zdravstvene ispravnosti
	E 155	Braon HT	<i>quantum satis</i>		samo za označavanje zdravstvene ispravnosti
08.2	Mesni pripravci u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast				
	E 100	Kurkumin	20		samo proizvodi vrste „merquez“, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i>
	E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin	100	(66)	samo <i>breakfast sausages</i> s najmanjim sadržajem žitarica od 6 %, <i>burger meat</i> s najmanjim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4 % pomiješanih s mesom (u tim proizvodima meso mora biti mljeveno tako da mišić i masno tkivo budu u cijelosti raspršeni tako da vlakna čine emulziju s masti, dajući tim proizvodima njihov tipičan izgled), proizvodi vrste „merquez“, <i>salsicha fresca</i> , <i>mici</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , čevapčići i pljeskavice
	E 129	Allura Red AC	25		samo <i>breakfast sausages</i> s najmanjim sadržajem žitarica od 6 % i <i>burger meat</i> (meso za pljeskavice) s najmanjim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4 % pomiješanih s mesom; u tim proizvodima meso mora biti mljeveno na način da mišić i masno tkivo budu u cijelosti raspršeni tako da vlakna čine emulziju s masti, dajući tim proizvodima njihov tipičan izgled

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo breakfast sausages s najmanjim sadržajem žitarica od 6 %, burger meat s najmanjim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4 % pomiješanih s mesom (u tim proizvodima meso mora biti mljeveno tako da mišić i masno tkivo budu u cijelosti raspršeni tako da vlakna čine emulziju s masti, dajući tim proizvodima njihov tipičan izgled), proizvodi vrste” merguez,, salsicha fresca, mici, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco
	E 160c	Ekstrakt paprike	10		samo proizvodi vrste „merquez“, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, bifteci, soutzoukaki, kebab
	E 162	Cvekla crvena	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi vrste „merquez“, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, bifteci, soutzoukaki, kebab
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	450	(1) (3)	samo <i>breakfast sausages</i> ; <i>burger meat</i> (meso za pljeskavice) s najmanjim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4 % pomiješanih s mesom
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	450	(1) (3)	samo <i>salsicha fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>butifarra fresca</i>
	E 249-250	Nitriti	150	(7)	samo <i>lomode cerdo adobado</i> , <i>pinshomoruno</i> , <i>careta de cerdo adobada</i> , <i>castilla de cerdo adobada</i> , <i>Kasseler</i> , <i>Brate</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šašlokk</i> , <i>ahjupraad</i> , <i>kielbasa surowa biala</i> , <i>kielbasa surowa metka</i> i <i>tatar wolowy (danie tatarskie)</i> i <i>golonka peklowana</i>
	E 260	Sirćetna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 261	Kalij acetati	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 262	Natrij acetati	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 263	Kalcij acetat	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravci svježeg mljevenoga mesai mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva i soli
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		samo <i>gehakt</i> pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 301	Natrij askorbat	<i>quantum satis</i>		samo <i>gehakt</i> pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 302	Kalcij askorbat	<i>quantum satis</i>		samo <i>gehakt</i> pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 325	Natrij laktat	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 326	Kalij laktat	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 327	Kalcij laktat	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		samo <i>gehakt</i> pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>		samo <i>gehakt</i> pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 332	Kalij citrati	<i>quantum satis</i>		samo <i>gehakt</i> pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>		samo <i>gehakt</i> pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo <i>breakfast sausages</i> : u tim proizvodima meso mora biti mljevono tako da mišić i masno tkivo budu u cijelosti raspršeni tako da vlakna čine emulziju s masti, dajući tim proizvodima njihov tipičan izgled; finska soljena božićna šunka, burger meat s najmanjim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4 % pomiješanih s mesom, <i>Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlōkk i ahjupraad, Bílá klobása, Vinná klobása, Svátečni klobása i Syrová klobása</i>

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 401	Natrij alginat	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteci, <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> i <i>souvlaki</i>
	E 402	Kalij alginat	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteci, <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> i <i>souvlaki</i>
	E 403	Amonij alginat	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteci, <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> i <i>souvlaki</i>
	E 404	Kalcij alginat	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteci, <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> i <i>souvlaki</i>
	E 407	Karagenan	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteci, <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> i <i>souvlaki</i>
	E 407a	Prerađena morska alga, echema	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteci, <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> i

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
					<i>souvlaki</i>
	E 410	Karuba guma	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: <i>bifteci, soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
	E 412	Guar guma	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: <i>bifteci, soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
	E 413	Tragakant	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: <i>bifteci, soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
	E 415	Ksantan guma	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: <i>bifteci, soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
	E 500	Natrij karbonati	<i>quantum satis</i>		samo pripravci od mesa peradi, mici, bifteci, soutzoukaki, kebab, seftalia, čevapčići i pljeskavice
	E 553b	Talk	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada kobasica
	E 1414	Acetilirani diskrobni fosfat	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom, <i>gyros, souvlaki, bifteci, soutzoukaki, kebab i seftalia</i>

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	1442	Hidroksi propil diskrobnii fosfat	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom, <i>gyros, souvlaki, bifteci, soutzoukaki, kebab i seftalia</i>
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(7): Najveća količina koja se smije dodati tokom proizvodnje izražena kao NaNO ₂ ili NaNO ₃			
		(66): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijских lakova aditiva E 120 (cochineal, carminic acid, karmin) iznosi 1,5 mg/kg. Upotreba drugih aluminijских lakova nije dopušteno.			
08.3	Proizvodi od mesa				
08.3.1	Toplotno netretirano prerađeno meso				
	Grupa I.	Aditivi			
	E 100	Kurkumin	20		samo kobasice
	E 100	Kurkumin	<i>quantum satis</i>		samo <i>pasturmas</i>
	E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo <i>pasturmas</i>
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	15		samo <i>sobrasada</i>
	E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin	100	(66)	samo kobasice
	E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin	200		samo kobasica <i>chorizo/salchichon</i>
	E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin	<i>quantum satis</i>	(66)	samo <i>pasturmas</i>

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	50		samo kobasica <i>chorizo/salchichon</i>
	E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo kobasice
	E 160a	Karoteni	20		samo kobasice
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	10		samo kobasice
	E 162	Cvekla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo kobasice
	E 200-219	Sorbinska kiselina – sorbati; Benzojeva kiselina – benzoati; p-hidroksibenzoati	<i>quantum satis</i>	(1) (2)	samo površinska obrada suhomesnatih proizvoda
	E 235	Natamicin	1	(8)	samo površinska obrada sušenih kobasica od salamurenog mesa
	E 249-250	Nitriti	150	(7)	
	E 251-252	Nitrati	150	(7)	
	E 310-320	Galati, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	samo dehidrirano meso
	E 315	Izoaskorbinska kiselina	500	(9)	samo soljeni proizvodi i konzervirani proizvodi
	E 316	Natrij izoaskorbat	500	(9)	samo soljeni proizvodi i konzervirani proizvodi
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
	E 392	Ekstrakti ružmarina	100	(46)	samo sušene kobasice
	E 392	Ekstrakti ružmarina	15	(46)	samo meso s najviše 10 % udjela masti isključujući sušene kobasice
	E 392	Ekstrakti ružmarina	150	(41) (46)	samo meso s više od 10 % udjela masti isključujući sušene kobasice

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 392	Ekstrakti ružmarina	150	(46)	samo dehidrirano meso
	E 553b	Talk	<i>quantum satis</i>		površinska obrada kobasica
	E 959	Neohesperidin DC	5		samo kao pojačivač okusa
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(7): Najveća količina koja se može dodati tokom proizvodnje, izražena kao NaNO ₂ ili NaNO ₃			
		(8): mg/dm ² površine, nije prisutan na dubini od 5 mm			
		(9): E 315 i E 316 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji; najveća dopuštena količina izražena je kao izoaskorbinska kiselina			
		(13): Najveća dopuštena količina izražena kao masti			
		(41): Izraženo na masnu osnovu			
		(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline			
		(66): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (<i>Cochineal</i> , <i>Carminic acid</i> , Karmin) iznosi 1,5 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijski lakovi.			
08.3.2	Toplotno tretirano prerađeno meso				
	Grupa I.	Aditivi			osim <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> , <i>Libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>
	E 100	Kurkumin	20		samo kobasice, paštete i terine
	E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin	100	(66)	samo kobasice, paštete i terine
	E 129	Allura Red AG	25		samo <i>luncheon meso</i>
	E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo kobasice, paštete i terine
	E 160a	Karoteni	20		samo kobasice, paštete i terine

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	10		samo kobasice, paštete i terine
	E 162	Cvekla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo kobasice, paštete i terine
	E 200-203; 214-219	Sorbinska kiselina – sorbati; p-hidroksibenzoati	1 000	(1) (2)	samo pašteta
	E 200 - 219	Sorbinska kiselina – sorbati, benzoična kiselina - benzoati; p-hidroksibenzoati	<i>quantum satis</i>	(1) (2)	samo površinska obrada sušenih kobasica od salamurenog mesa
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	1 000	(1) (2)	samo aspik (hladetina)
	E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	500	(1) (2)	samo aspik (hladetina)
	E 235	Natamicin	1	(8)	samo površinska obrada sušenih kobasica od salamurenog mesa
	E 243	Etil lauroil arginat	160		osim emulgiranih kobasica, dimljenih kobasica i jetrene paštete
	E 249-250	Nitriti	150	(7) (59)	osim steriliziranih mesnih proizvoda (Fo > 3,00)
	E 249-250	Nitriti	100	(7) (58) (59)	samo sterilizirani mesni proizvodi (Fo > 3,00)
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		samo foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras / Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben
	E 301	Natrij askorbat	<i>quantum satis</i>		samo foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras / Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben
	E 315	Izoaskorbinska kiselina	500	(9)	samo salamureni mesni proizvodi i konzervirani mesni proizvodi
	E 316	Natrij izoaskorbat	500	(9)	samo salamureni mesni proizvodi i konzervirani mesni proizvodi

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 310-320	Galati, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	samo dehidrirano meso
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	osim <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> , <i>Libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>
	E 385	Kalcij dinatrijev etilen diamin tetraacetat (kalcij dinatrijev EDTA)	250		samo <i>libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>
	E 392	Ekstrakti ružmarina	15	(46)	samo meso s najviše 10 % udjela masti isključujući sušene kobasice
	E 392	Ekstrakti ružmarina	150	(41) (46)	samo meso s više od 10 % udjela masti isključujući sušene kobasice
	E 392	Ekstrakti ružmarina	100	(46)	samo sušene kobasice
	E 392	Ekstrakti ružmarina	150	(46)	samo dehidrirano meso
	E 427	Kasija guma	1 500		
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1) (41)	osim <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> , <i>Libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	4 000	(1)	samo mljeveni i na kocke narezani konzervirani mesni proizvodi
	E 553b	Talk	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada kobasica
	E 959	Neohesperidin DC	5		samo kao pojačivač okusa, osim za <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> , <i>Libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(7): Najveća količina koja se može dodati tokom proizvodnje, izražena kao NaNO ₂ ili NaNO ₃			
		(8): mg/dm ² (nije prisutan na dubini od 5 mm)			

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		(9): E 315 i E 316 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji; najveća dopuštena količina izražena je kao izoaskorbinska kiselina			
		(13): Najveća dopuštena količina izražena kao mast.			
		(41): Izraženo na masnu osnovu			
		(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline			
		(58): Vrijednost Fo 3 odgovara zagrijavanju u trajanju od 3 minute na temperaturi od 121 °C (smanjenje bakterijskog opterećena od milijardu spora u svakoj od 1 000 konzervi na jednu sporu u tisuću konzervi)			
		(59): Nitrati mogu biti prisutni u određenim toplotno obrađenim mesnim proizvodima uslijed prirodne pretvorbe nitrita u nitrate u slabo kiselom mediju			
		(66): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (<i>Cochineal</i> , <i>Carminic acid</i> , Karmin) iznosi 1,5 mg/kg.			
08.3.3	Crijeva i ovici i ukrasi za meso				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		osim vanjskih jestivih ovitaka <i>pasturmas</i>
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	500	(78)	samo ukrasi i ovitci, osim vanjskih jestivih ovoja <i>pasturmas</i>
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	<i>quantum satis</i>	(78)	samo jestiva crijeva
	E 100	Kurkumin	<i>quantum satis</i>		samo vanjski jestivi ovitci <i>pasturmas</i>
	E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo vanjski jestivi ovitci <i>pasturmas</i>
	E 104	Hinolin žuta	50	(61)	samo ukrasi i ovoji, osim vanjskih jestivih ovitaka <i>pasturmas</i>
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	35	(61)	samo ukrasi i ovoji, osim vanjskih jestivih ovitaka <i>pasturmas</i>
	E 104	Hinolin žuta	10	(62)	samo jestiva crijeva

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin	<i>quantum satis</i>	(78)	samo vanjski jestivi ovitci <i>pasturmas</i>
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	55	(61)	samo ukrasi i ovitci, osim vanjskih jestivih ovitaka <i>pasturmas</i>
	E 160b	Anato, biksin, norbiksin	20		
	E 160d	Likopen	500		samo ukrasi i ovitci, osim vanjskih jestivih ovitaka <i>pasturmas</i>
	E 160d	Likopen	30		samo jestiva crijeva
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	<i>quantum satis</i>		samo crijeva na bazi kolagena s aktivitetom vode većim od 0,6
	E 200-203; 214-219	Sorbinska kiselina – sorbati; p-hidroksibenzoati	1 000	(1) (2)	samo želirani ovitci mesnih proizvoda (termički obrađenih, salamurenih ili sušenih)
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	4 000	(1) (4)	samo za poliranje mesa
	E 339	Natrij fosfati	12600	(4) (89)	samo u prirodnim crijevima za kobasice
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(4): Najveća dopuštena količina izražava se kao P ₂ O ₅			
		(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III			
		(62) Ukupna količina E 104 i boja iz Grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za Grupu III			
		(78): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (<i>Cochineal</i> , <i>Carminic acid</i> , Karmin) iznosi 10 mg/kg.			
		(89): Prenesena količina u krajnjem proizvodu ne smije biti veća od 250 mg/kg			
08.3.4	Tradicionalni salamureni mesni proizvodi s posebnim odredbama u pogledu nitrita i nitrata				
08.3.4.1	Tradicionalni proizvodi obrađeni postupkom mokrog salamurenja (mesni proizvodi potopljeni u tekuću salamuru koja sadrži nitrite i/ili				

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	nitrate, so i druge sastojke)				
	E 249-250	Nitriti	175	(39)	samo <i>Wiltshire bacon</i> (slanina) i slični proizvodi: u meso se ubrizgava tekuća salamura, nakon čega slijedi mokro salamurenje u trajanju od 3 do 10 dana. Salamura također sadrži mikrobiološke starter kulture.
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo <i>Wiltshire bacon</i> (slanina) i slični proizvodi: u meso se ubrizgava tekuća salamura, nakon čega slijedi mokro salamurenje u trajanju od 3 do 10 dana. Salamura također sadrži mikrobiološke starter kulture.
	E 249-250	Nitriti	100	(39)	samo <i>Wiltshire ham</i> (šunka) i slični proizvodi: u meso se ubrizgava tekuća salamura, nakon čega slijedi mokro salamurenje u trajanju od 3 do 10 dana. Salamura također sadrži mikrobiološke starter kulture.
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo <i>Wiltshire ham</i> (šunka) i slični proizvodi: u meso se ubrizgava tekuća salamura, nakon čega slijedi mokro salamurenje u trajanju od 3 do 10 dana. Salamura također sadrži mikrobiološke starter kulture.
	E 249-250	Nitriti	175	(39)	samo <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinho fumado</i> i slični proizvodi: mokro salamurenje u trajanju od 3 do 5 dana. Proizvod nije toplotno obrađen i ima visoki aktivitet vode
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinho fumado</i> i slični proizvodi: mokro salamurenje u trajanju od 3 do 5 dana. Proizvod nije toplotno obrađen i ima visoki aktivitet vode
	E 249-250	Nitriti	50	(39)	samo <i>cured tongue</i> (sušeni jezik): mokro salamurenje u trajanju od minimalno 4 dana i prokuhavanje
	E 251-252	Nitrati	10	(39) (59)	samo <i>cured tongue</i> (sušeni jezik): mokro salamurenje u trajanju od minimalno 4 dana i prethodno toplotno obrađen
	E 249-250	Nitriti	150	(7)	samo <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i> : u meso se ubrizgava tekuća salamura, nakon čega slijedi mokro salamurenje

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
					Salamurenje traje od 14 do 21 dana, nakon čega slijedi zrenje s hladnim dimljenjem u trajanju od 4 do 5 tjedana
	E 251-252	Nitrati	300	(7)	samo <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i> : u meso se ubrizgava tekuća salamura, nakon čega slijedi mokro salamurenje. Salamurenje traje od 14 do 21 dana, nakon čega slijedi zrenje s hladnim dimljenjem u trajanju od 4 do 5 tjedana
	E 249-250	Nitriti	150	(7)	samo <i>bacon (slanina), filet de bacon</i> i slični proizvodi: mokro salamurenje u trajanju od 4 do 5 dana na temperaturi između 5 i 7 °C, zrenje koje obično traje 24 do 40 sati na temperaturi od 22 °C, po mogućnosti dimljenje u trajanju od 24 sata na temperaturi između 20 i 25 °C, te skladištenje u trajanju od 3 do 6 tjedana na temperaturi između 12 i 14 °C
	E 251-252	Nitrati	250	(7) (40) (59)	samo <i>bacon (slanina), filet de bacon</i> i slični proizvodi: mokro salamurenje u trajanju od 4 do 5 dana na temperaturi između 5 i 7 °C, zrenje koje obično traje 24 do 40 sati na temperaturi od 22 °C, po mogućnosti dimljenje u trajanju od 24 sata na temperaturi između 20 i 25 °C, te skladištenje u trajanju od 3 do 6 tjedana na temperaturi između 12 i 14 °C
	E 249-250	Nitriti	50	(39)	samo <i>rohshinken, nassgepökelt</i> i slični proizvodi: vrijeme salamurenja ovisi o obliku i masi komada mesa, a traje oko 2 dana/kg, nakon čega slijedi stabilizacija/zrenje
	E 251-252	Nitrati	250	(39)	samo <i>rohshinken, nassgepökelt</i> i slični proizvodi: vrijeme salamurenja ovisi o obliku i masi komada mesa, a traje oko 2 dana/kg, nakon čega slijedi stabilizacija/zrenje
		(7): Najveća dodana količina, izražena kao NaNO ₂ ili NaNO ₃			
		(39): Najveća rezidualna količina, najveća dopuštena količina ostataka na kraju postupka proizvodnje, izražena kao NaNO ₂ ili NaNO ₃			
		(40): Bez dodanih nitrita			
		(59): Nitrati mogu biti prisutni u određenim toplotno obrađenim mesnim proizvodima uslijed prirodne pretvorbe nitrita u nitrate u slabo			

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		kiselom mediju			
8.3.4.2	Tradicionalni proizvodi obrađeni postupkom suhog salamurenja (postupak suhog salamurenja koji uključuje utrljavanje suhe salamure koja sadrži nitrite i/ili nitrate, sol i druge sastojke na površinu mesa, nakon čega slijedi stabilizacija/zrenje)				
	E 249-250	Nitriti	175	(39)	samo <i>dry cured bacon</i> (sušena salamurena slanina) i slični proizvodi: suho salamurenje nakon čega slijedi zrenje u trajanju od minimalno 4 dana
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo <i>dry cured bacon</i> (sušena salamurena slanina) i slični proizvodi: suho salamurenje nakon čega slijedi zrenje u trajanju od minimalno 4 dana
	E 249-250	Nitriti	100	(39)	samo <i>dry cured ham</i> (sušena salamurena šunka) i slični proizvodi: suho salamurenje nakon čega slijedi zrenje u trajanju od minimalno 4 dana
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo <i>dry cured ham</i> (sušena salamurena šunka) i slični proizvodi: suho salamurenje nakon čega slijedi zrenje u trajanju od minimalno 4 dana
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo <i>jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> i slični proizvodi: suho salamurenje s vremenom stabilizacije od minimalno 10 dana i vremenom zrenja duljim od 45 dana
	E 249-250	Nitriti	100	(39)	samo <i>presunto, presunto da pa i paio do lombo</i> i slični proizvodi: suho salamurenje u trajanju od 10 do 15 dana, nakon čega slijede stabilizacija u trajanju od 30 do 45 dana i zrenje u trajanju od minimalno 2 mjeseca; <i>jamón curado, paleta curada, lomo embuchado i cecina</i> te slični proizvodi: suho salamurenje s vremenom stabilizacije od minimalno 10 dana i vremenom zrenja duljim od 45 dana
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo <i>presunto, presunto da pa i paio do lombo</i> i slični proizvodi: suho salamurenje u trajanju od 10 do 15 dana, nakon čega slijede stabilizacija u trajanju od 30 do 45 dana i zrenje u trajanju od minimalno 2 mjeseca

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (40) (59)	samo <i>jambon sec</i> , <i>jambon sel</i> i drugi slični suho salamureni proizvodi: suho salamurenje u trajanju od 3 dana + 1 dan/kg, nakon čega slijede odležavanje u trajanju od 1 tjedan i starenje/zrenje u trajanju od 45 dana do 18 mjeseci
	E 249-250	Nitriti	50	(39)	samo <i>rohshinken</i> , <i>trockengepökelt</i> i slični proizvodi: vrijeme salamurenja ovisi o obliku i masi komada mesa, a traje oko 10 do 14 dana, nakon čega slijedi stabilizacija/zrenje
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo <i>rohshinken</i> , <i>trockengepökelt</i> i slični proizvodi: vrijeme salamurenja ovisi o obliku i masi komada mesa, a traje oko 10 do 14 dana, nakon čega slijedi stabilizacija/zrenje
		(39): Najveća rezidualna količina, najveća dopuštena količina ostataka na kraju postupka proizvodnje, izražena kao NaNO ₂ ili NaNO ₃			
		(40): Bez dodanih nitrita			
		(59): Nitrati mogu biti prisutni u određenim toplotno obrađenim mesnim proizvodima uslijed prirodne pretvorbe nitrita u nitrate u slabo kiselom mediju			
08.3.4.3	Ostali tradicionalni salamureni mesni proizvodi (kombinirana upotreba mokrog i suhog salamurenja ili kada se nitrit i/ili nitrat dodaju složenom proizvodu ili se salamura ubrizgava u proizvod prije kuhanja)				
	E 249-250	Nitriti	50	(39)	samo <i>rohshinken</i> , <i>trocken-/nasgepökelt</i> i slični proizvodi: kombinirana upotreba suhog i mokrog salamurenja (bez ubrizgavanja salamure). Vrijeme salamurenja ovisi o obliku i masi komada mesa, a traje oko 14 do 35 dana, nakon čega slijedi stabilizacija/zrenje
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo <i>rohshinken</i> , <i>trocken-/nasgepökelt</i> i slični proizvodi: kombinirana upotreba suhog i mokrog salamurenja (bez ubrizgavanja salamure). Vrijeme salamurenja ovisi o obliku i masi komada mesa, a traje oko 14 do 35 dana, nakon čega slijedi stabilizacija/zrenje
	E 249-250	Nitriti	50	(39)	samo <i>jellied veal i brisket</i> : ubrizgavanje salamure, te potom nakon minimalno 2 dana kuhanje u kipućoj vodi do 3 sata

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 251-252	Nitrati	10	(39) (59)	samo <i>jellied veal i brisket</i> : ubrizgavanje salamure, te potom nakon minimalno 2 dana kuhanje u kipućoj vodi do 3 sata
	E 251-252	Nitrati	300	(40) (7)	samo <i>rohwürste (salami i kantwurst)</i> : proizvod zrije minimalno 4 tjedna, a omjer vode i bjelančevina u proizvodu je manji od 1,7
	E 251-252	Nitrati	250	(40) (7) (59)	samo <i>Salchichon y chorizo tradicionales de larga curacion</i> i slični proizvodi: proizvod zrije minimalno 30 dana
	E 249-250	Nitriti	180	(7)	samo <i>vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, hercules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikás</i> i slični proizvodi: suhi se proizvod kuha na temperaturi od 70 °C, nakon čega slijede sušenje i dimljenje u trajanju od 8 do 12 dana. Fermentirani se proizvod podvrgava postupku fermentacije u tri faze u trajanju od 14 do 30 dana, nakon čega slijedi dimljenje
	E 251-252	Nitrati	250	(40) (7) (59)	samo <i>saucissons sec</i> i slični proizvodi: sirove fermentirane suhe kobasice bez dodanih nitrita. Proizvod fermentira na temperaturi između 18 i 22 °C ili nižoj temperaturi (10 do 12 °C), te potom stari/zrije 3 tjedna. Omjer vode i bjelančevina u proizvodu manji je od 1,7
		(7): Najveća količina koja se može dodati tokom proizvodnje, izražena kao NaNO ₂ ili NaNO ₃			
		(39): Najveća rezidualna količina, najveća dopuštena količina ostataka na kraju postupka proizvodnje, izražena kao NaNO ₂ ili NaNO ₃			
		(40): Bez dodanih nitrita			
		(59): Nitrati mogu biti prisutni u određenim toplotno obrađenim mesnim proizvodima uslijed prirodne pretvorbe nitrita u nitrate u slabo kiselom mediju			
09.	RIBA I PROIZVODI RIBARSTVA				
09.1	Neprerađena riba i proizvodi ribarstva				
09.1.1	Neprerađena riba				
	Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo smrznuta i duboko smrznuta neprerađena riba za namjene različite od zaslađivanja

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Natrij askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 302	Kalcij askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 315	Izoaskorbinska kiselina	1 500	(9)	samo smrznuta i duboko smrznuta riba s crvenom kožom
	E 316	Natrij izoaskorbat	1 500	(9)	samo smrznuta i duboko smrznuta riba s crvenom kožom
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Kalij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo smrznuti i duboko smrznuti riblji fileti
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(9): E 315 i E 316 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji; najveća dopuštena količina izražena je kao izoaskorbinska kiselina			
09.1.2	Neprerađeni mekušci i rakovi				
	Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo smrznuti i duboko smrznuti neprerađeni rakovi, mekušci i glavonošci; za namjene različite od zaslađivanja
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	150	(3) (10)	samo svježi, smrznuti i duboko smrznuti rakovi i glavonošci; rakovi iz porodica <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> do 80 jedinica po kilogramu
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	200	(3) (10)	samo rakovi iz porodica <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> između 80 i 120 jedinica po kg
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	300	(3) (10)	samo rakovi iz porodica <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> više od 120 jedinica po kg

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Natrij askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 302	Kalcij askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Kalij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo smrznuti i duboko smrznuti mekušci i rakovi
	E 385	Kalcij dinatrijev etilen diamin tetraacetat (kalcij dinatrijev EDTA)	75		samo smrznuti i duboko smrznuti rakovi
	E 586	4-heksilrezorcinol	2	(90)	samo u svježem, smrznutom ili duboko smrznutom mesu rakova
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi			
		(4): Najveća dopuštena količina izražava se kao P ₂ O ₅			
		(10): Najveće dopuštene količine u jestivim dijelovima			
		(90): Kao ostatak u mesu.			
09.2	Prerađena riba i proizvodi ribarstva, uključujući mekušce i rakove				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		samo <i>surimi</i> i slični proizvodi i zamjene lososa

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	500	(84)	samo <i>surimi</i> i slični proizvodi i zamjene lososa
	E 100	Kurkumin	100	(35)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 102	Tartrazin	100	(35)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	200	(63)	samo u zamjenama lososa od ribljih vrsta <i>Theragra chalcogramma</i> i <i>Pollachius virens</i>
	E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin	100	(35) (85)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 122	Azorubine, Karmoizin	100	(35)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	200	(63)	samo u zamjenama lososa od ribljih vrsta <i>Theragra chalcogramma</i> i <i>Pollachius virens</i>
	E 140	Hlorofili i hlorofilini	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 141	Bakreni kompleksi hlorofila i hlorofilina	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 142	Zelena S	100	(35)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 151	Brilijant crna PN	100	(35)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 153	Biljni ugalj	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	100	(35)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 161b	Lutein	100	(35)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 162	Cvekla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 170	Kalcij karbonat	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 171	Titanij dioksid	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 172	Željezo oksidi i hidroksidi	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
	E 100	Kurkumin	250	(36)	samo prethodno termički obrađeni rakovi
	E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo prethodno termički obrađeni rakovi
	E 102	Tartrazin	250	(36)	samo prethodno termički obrađeni rakovi
	E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin	250	(36)	samo prethodno termički obrađeni rakovi
	E 122	Azorubine, Karmoizin	250	(36)	samo prethodno termički obrađeni rakovi
	E 129	Allura Red AC	250	(36)	samo prethodno termički obrađeni rakovi
	E 140	Hlorofili i hlorofilini	<i>quantum satis</i>		samo prethodno termički obrađeni rakovi
	E 141	Bakreni kompleksi hlorofila i hlorofilina	<i>quantum satis</i>		samo prethodno termički obrađeni rakovi
	E 142	Zelena S	250	(36)	samo prethodno termički obrađeni rakovi
	E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo prethodno termički obrađeni rakovi
	E 151	Brilijant crna PN	250	(36)	samo prethodno termički obrađeni rakovi
	E 153	Biljni ugalj	<i>quantum satis</i>		samo prethodno termički obrađeni rakovi
	E 155	Braon HT	<i>quantum satis</i>		samo prethodno termički obrađeni rakovi
	E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo prethodno termički obrađeni rakovi

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo prethodno termički obrađeni rakovi
	E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	250	(36)	samo prethodno termički obrađeni rakovi
	E 161b	Lutein	250	(36)	samo prethodno termički obrađeni rakovi
	E 162	Cvekla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo prethodno termički obrađeni rakovi
	E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>		samo prethodno termički obrađeni rakovi
	E 171	Titanij dioksid	<i>quantum satis</i>		samo prethodno termički obrađeni rakovi
	E 100	Kurkumin	100	(37)	samo dimljena riba
	E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo dimljena riba
	E 102	Tartrazin	100	(37)	samo dimljena riba
	E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin	100	(37)	samo dimljena riba
	E 141	Bakreni kompleksi hlorofila i hlorofilina	<i>quantum satis</i>		samo dimljena riba
	E 151	Brilijant crna PN	100	(37)	samo dimljena riba
	E 153	Biljni ugalj	<i>quantum satis</i>		samo dimljena riba
	E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo dimljena riba
	E 160b	Anato, biksin, norbiksin	10		samo dimljena riba
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo dimljena riba
	E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	100	(37)	samo dimljena riba
	E 171	Titanij dioksid	<i>quantum satis</i>		samo dimljena riba

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 172	Željezo oksidi i hidroksidi	<i>quantum satis</i>		samo dimljena riba
	E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>	(37)	samo dimljena riba
	E 160d	Likopen	10		samo zamjene lososa
	E 160d	Likopen	30		samo pašteta od ribe i rakova, prethodno termički obrađeni rakovi, surimi, dimljena riba
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	1 000	(1) (2)	aspik (hladetina)
	E 200-213	Sorbinska kiselina – sorbati; Benzojeva kiselina – benzoati	200	(1) (2)	samo soljena, sušena riba
	E 200-213	Sorbinska kiselina – sorbati; Benzojeva kiselina – benzoati	2 000	(1) (2)	samo polukonzervirana riba i proizvodi ribarstva, uključujući rakove, mekušce, surimi i paštetu od ribe/rakova; termički obrađeni rakovi i mekušci
	E 200-213	Sorbinska kiselina – sorbati; Benzojeva kiselina – benzoati	6 000	(1) (2)	samo termički obrađeni <i>Crangon crangon</i> i <i>Crangon vulgaris</i>
	E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	samo termički obrađeni rakovi i mekušci
	E 210-213	Benzojeva kiselina - benzoati	1 500	(1)(2)	samo kuhane kozice u salamuri
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3) (10)	samo termički obrađeni rakovi i glavonošci
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	135	(3) (10)	samo termički obrađeni rakovi iz porodica <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> do 80 jedinica po kg
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	180	(3) (10)	samo termički obrađeni rakovi iz porodica <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> između 80 i 120 jedinica po kg
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	200	(3)	samo sušena, soljena riba vrste <i>Gadidae</i>

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	270	(3) (10)	samo termički obrađeni rakovi iz porodica <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> više od 120 jedinica po kg
	E 251-252	Nitrati	500		ukiseljena haringa (sled) i papalina
	E 315	Izoaskorbinska kiselina	1 500	(9)	samo konzervirani i polukonzervirani riblji proizvodi
	E 316	Natrij izoaskorbat	1 500	(9)	samo konzervirani i polukonzervirani riblji proizvodi
	E 392	Ekstrakti ružmarina	15	(46)	samo riba i proizvodi ribarstva uključujući školjke i rakove s najviše 10 % udjela masti
	E 392	Ekstrakti ružmarina	150	(41) (46)	samo riba i proizvodi ribarstva uključujući školjke i rakove s više od 10 % udjela masti
	E 450	Difosfati	5 000	(4) (79)	samo usoljena riba iz porodice <i>Gadidae</i> koja se prethodno soli ubrizgavanjem ili natapanjem u salamuri s najmanje 18 % otopine soli, a često nakon toga suho soli
	E 451	Trifosfati	5 000	(4) (79)	samo usoljena riba iz porodice <i>Gadidae</i> koja se prethodno soli ubrizgavanjem ili natapanjem u salamuri s najmanje 18 % otopine soli, a često nakon toga suho soli
	E 452	Polifosfati	5 000	(4) (79)	samo usoljena riba iz porodice <i>Gadidae</i> koja se prethodno soli ubrizgavanjem ili natapanjem u salamuri s najmanje 18 % otopine soli, a često nakon toga suho soli
	E 950	Acesulfam K	200		samo slatko-kisele konzervirane i polukonzervirane ribe i marinade od ribe, rakova i mekušaca
	E 951	Aspartam	300		samo slatko-kisele konzervirane i polukonzervirane ribe i marinade od ribe, rakova i mekušaca
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	160		samo slatko-kisele konzervirane i polukonzervirane ribe i marinade od ribe, rakova i mekušaca
	E 955	Sukraloza	120		samo slatko-kisele konzervirane i polukonzervirane ribe i marinade od ribe, rakova i mekušaca
	E 959	Neohesperidin DC	30		samo slatko-kisele konzervirane i polukonzervirane i marinade od

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
					ribe, rakova i mekušaca
	E 969	Advantam	3		samo slatko-kisele konzervirane i polukonzervirane i marinade od ribe, rakova i mekušaca
	E 960	Steviol glikozidi	200	(60)	slatko-kiselo konzervirana i polukonzervirana riba i marinade od ribe, rakova i mekušaca
	E 961	Neotam	10		samo slatko-kisele konzervirane i polukonzervirane ribe i marinade od ribe, rakova i mekušaca
	E 962	So aspartam-acesulfama	200	(11)a	samo slatko-kisele konzervirane i polukonzervirane ribe i marinade od ribe, rakova i mekušaca
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	samo konzervirani proizvodi od rakova; surimi i slični proizvodi
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova, te u prerađenim smrznutim i duboko smrznutim mekušcima i rakovima
	E 385	Kalcij dinatrijev etilen diamin tetraacetat (kalcij dinatrijev EDTA)	75		samo riba, rakovi i mekušci u konzervama i staklenkama
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi			
		(4): Najveća dopuštena količina izražava se kao P ₂ O ₅			
		(9): E 315 i E 316 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji; najveća dopuštena količina izražena je kao izoaskorbinska kiselina			
		(10): Najveće dopuštene količine u jestivim dijelovima			
		(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			
		(35): Najviše pojedinačno ili za kombinaciju E100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e i E 161b			
		(36): Najviše pojedinačno ili za kombinaciju E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e i E 161b			

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
					(37): Najviše pojedinačno ili za kombinaciju E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e
					(41): Izraženo na masnu osnovu
					(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline
					(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola
					(63): Ukupna količina E 110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III
					(79): Najviši dopušteni nivo primjenjuje se na zbroj E 450, E 451 i E452 koji se koriste pojedinačno ili u kombinaciji
					(84): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (Cochineal, Carminic acid, Karmin) iznosi 4 mg/kg. Odstupajući od ovog pravila, najveća dopuštena količina samo za nadomjeske lososa iznosi 5,5 mg/kg. Ne smiju se koristiti nikakvi drugi aluminijski lakovi.
					(85): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (Cochineal, Carminic acid, Karmin) iznosi 2 mg/kg samo u ribljoj pašteti. Ne smiju se koristiti nikakvi drugi aluminijski lakovi.
09.3	Riblja ikra				
	Grupa I.	Aditivi			samo prerađena riblja ikra
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		osim ikre jesetre (kavijara)
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	300	(86)	osim ikre jesetre (kavijara)
	E 104	Hinolin žuta	200	(61)	osim ikre jesetre (kavijara)
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	200	(61)	osim ikre jesetre (kavijara)
	E 123	Amaranth	30	(68)	osim ikre jesetre (kavijara)
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	200	(61)	osim ikre jesetre (kavijara)

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 160d	Likopen	30		osim ikre jesetre (kavijara)
	E 200-213	Sorbinska kiselina – sorbati; Benzojeva kiselina – benzoati	2 000	(1) (2)	samo polukonzervirani proizvodi od ribe koji sadrže riblju ikru
	E 284	Borna kiselina	4 000	(54)	samo ikra jesetre (kavijar)
	E 285	Natrijev tetraborat (boraks)	4 000	(54)	samo ikra jesetre (kavijar)
	E 315	Izoaskorbinska kiselina	1 500	(9)	samo konzervirani polukonzervirani proizvodi od ribe koji sadrže riblju ikru
	E 316	Natrij izoaskorbat	1 500	(9)	samo konzervirani i polukonzervirani proizvodi od ribe koji sadrže riblju ikru
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(9): E 315 i E 316 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji; najveća dopuštena količina izražena je kao izoaskorbinska kiselina			
		(54): Izraženo kao borna kiselina			
		(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz Grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za Grupnu III			
		(68): Najveća dopuštena količina aluminijskih lakova aditiva E 123 (<i>Amaranth</i>) iznosi 10 mg/kg.			
		(86): Najveća dopuštena količina aluminijskih lakova aditiva E 120 (<i>Cochineal</i> , <i>Carminic acid</i> , <i>Karmin</i>) iznosi 3 mg/kg. Odstupajući od ovog pravila, najveća dopuštena količina samo za pasteurizirane proizvode iznosi 50 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijski lakovi.			
10.	JAJA I PROIZVODI OD JAJA				
10.1	Neprerađena jaja				
	Za ukrasno bojenje ljuski jaja ili štampanje na njima, mogu se koristiti boja iz Aneksa II dijela B ovoga Pravilnika				
	(77): Maksimalno dozvoljena količina za aluminij porijeklom iz svih aluminijskih lakova je <i>quantum satis</i> ; u skladu sa članom 20. stav (1) tačka g) ovog Pravilnika.				

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
10.2	Prerađena jaja i proizvodi od jaja				
	Za ukrasno bojanje ljuski jaja mogu se koristiti boje iz Aneksa II dijela B tačka 1 ovoga Pravilnika (77)				
	Grupa I.	Aditivi			
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	1 000	(1) (2)	samo dehidrirani i koncentrirani smrznuti i duboko smrznuti proizvodi od jaja
	E 200-213	Sorbinska kiselina – sorbati; Benzojeva kiselina – benzoati	5 000	(1) (2)	samo tekuća jaja (bjelanjak, žutanjak ili cijelo jaje)
	E 234	Nizin	6,25		samo pasterizirana tekuća jaja (bjelanjak, žutanjak ili cijelo jaje)
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	10 000	(1) (4)	samo tekuća jaja (bjelanjak, žutanjak ili cijelo jaje)
	E 392	Ekstrakti ružmarina	200	(46)	
	E 426	Hemiceluloza iz soje	10 000		samo dehidrirani i koncentrirani smrznuti i duboko smrznuti proizvodi od jaja
	E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	1 000		
	E 520-523	Aluminij sulfati	30	(1) (38)	samo bjelanjak
	E 520	Aluminij sulfat	25	(38)	samo bjelanjak
	E 553b	Talk	5 400		samo na površini neoguljenih obojenih tvrdo kuhanih jaja
	E 903	Karnauba vosak	3 600		samo na površini neoguljenih obojenih tvrdo kuhanih jaja
	E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>		samo na površini neoguljenih tvrdo kuhanih jaja
	E 1505	Trietil citrat	<i>quantum satis</i>		samo bjelanjak u prahu
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
					(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina
					(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅
					(38): Izraženo kao aluminij
					(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline
					(77): Maksimalno dozvoljena količina za aluminij porijeklom iz svih aluminijevih lakova je <i>quantum satis</i> ; u skladu sa članom 20. stav (1) tačka g) ovog Pravilnika.
11.	ŠEĆERI, SIRUPI, MED I STONI ZASLAĐIVAČI				
11.1	Šećeri i sirupi ,u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast				
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	10	(3)	samo šećeri, osim glukoznog sirupa
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	20	(3)	samo glukozni sirup, sušeni ili ne
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	10 000	(4)	samo suha hrana u praškastom obliku
	E 551-553	Silicij dioksid – silikati	<i>quantum satis</i>	(1)	samo hrana u obliku tableta i dražeja
	E 551-553	Silicij dioksid – silikati	10 000	(1)	samo suha hrana u praškastom obliku
					(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji
					(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi
					(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅
11.2	Ostali šećeri i sirupi				
	Grupa I.	Aditivi			
	E 220-	Sumporni dioksid – sulfiti	40	(3)	

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	228				
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	70	(3)	samo melase
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi			
11.3	Med, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast				
11.4	Stoni zaslađivači				
11.4.1	Stoni zaslađivači u tekućem obliku				
	Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Acesulfam K	<i>quantum satis</i>		
	E 951	Aspartam	<i>quantum satis</i>		
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	<i>quantum satis</i>		
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	<i>quantum satis</i>		
	E 955	Sukraloza	<i>quantum satis</i>		
	E 957	Taumatoin	<i>quantum satis</i>		
	E 959	Neohesperidin DC	<i>quantum satis</i>		
	E 960	Steviol glikozidi	<i>quantum satis</i>	(60)	
	E 961	Neotam	<i>quantum satis</i>		
	E 962	So aspartam-acesulfama	<i>quantum satis</i>		
	E 200-219	Sorbinska kiselina – sorbati; Benzojeva	500	(1) (2)	samo ako je sadržaj vode veći od 75 %

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		kiselina – benzoati; p-hidroksibenzoati			
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 407	Karagenan	<i>quantum satis</i>		
	E 410	Brašno sjemenke rogača	<i>quantum satis</i>		
	E 412	Guar guma	<i>quantum satis</i>		
	E 413	Tragakant	<i>quantum satis</i>		
	E 414	Guma arabika (akacija guma)	<i>quantum satis</i>		
	E 415	Ksantan guma	<i>quantum satis</i>		
	E 418	Gelan guma	<i>quantum satis</i>		
	E 422	Glicerol	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>		
	E 460(i)	Mikrokristalična celuloza, celulozni gel	<i>quantum satis</i>		
	E 463	Hidroksipropil celuloza	<i>quantum satis</i>		
	E 464	Hidroksipropil metil celuloza, celulozna	<i>quantum satis</i>		
	E 465	Etil metil celuloza	<i>quantum satis</i>		
	E 466	Natrij karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>		
	E 500	Natrij karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 501	Kalij karbonati	<i>quantum satis</i>		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>		
	E 640	Glicin i njegova natrij so	<i>quantum satis</i>		
	E 969	Advantam	<i>quantum satis</i>		
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
11.4.2	Stoni zaslađivači u prahu				
	Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Acesulfam K	<i>quantum satis</i>		
	E 951	Aspartam	<i>quantum satis</i>		
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	<i>quantum satis</i>		
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	<i>quantum satis</i>		
	E 955	Sukraloza	<i>quantum satis</i>		
	E 957	Taumatoin	<i>quantum satis</i>		
	E 959	Neohesperidin DC	<i>quantum satis</i>		
	E 960	Steviol glikozidi	<i>quantum satis</i>	(60)	
	E 961	Neotam	<i>quantum satis</i>		
	E 962	So aspartam-acesulfama	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Kalcij laktat	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 336	Kalij tartarati	<i>quantum satis</i>		
	E 341	Kalcij fosfati	<i>quantum satis</i>		
	E 407	Karagenan	<i>quantum satis</i>		
	E 410	Brašno sjemenke rogača	<i>quantum satis</i>		
	E 412	Guar guma	<i>quantum satis</i>		
	E 413	Tragakant	<i>quantum satis</i>		
	E 414	Guma arabika (akacija guma)	<i>quantum satis</i>		
	E 415	Ksantan guma	<i>quantum satis</i>		
	E 418	Gelan guma	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>		
	E 460	Celuloza	<i>quantum satis</i>		
	E 461	Metil celuloza	<i>quantum satis</i>		
	E 463	Hidroksipropil celuloza	<i>quantum satis</i>		
	E 464	Hidroksipropil metil celuloza	<i>quantum satis</i>		
	E 465	Etil metil celuloza	<i>quantum satis</i>		
	E 466	Natrij karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>		
	E 468	Umrežena natrij karboksi metil celuloza	50 000		
	E 500	Natrij karbonati	<i>quantum satis</i>		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 501	Kalij karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 551-553	Silicij dioksid – silikati	10 000	(1)	
	E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>		
	E 576	Natrij glukonat	<i>quantum satis</i>		
	E 577	Kalij glukonat	<i>quantum satis</i>		
	E 578	Kalcij glukonat	<i>quantum satis</i>		
	E 640	Glicin i njegova natrij so	<i>quantum satis</i>		
	E 969	Advantam	<i>quantum satis</i>		
	E 1200	Polidekstroza	<i>quantum satis</i>		
	E 1521	Polietilen glikol	<i>quantum satis</i>		
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
11.4.3	Stoni zaslađivači u tabletama				
	Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Acesulfam K	<i>quantum satis</i>		
	E 951	Aspartam	<i>quantum satis</i>		
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	<i>quantum satis</i>		
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	<i>quantum satis</i>		
	E 955	Sukraloza	<i>quantum satis</i>		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 957	Taumatín	<i>quantum satis</i>		
	E 959	Neohesperidin DC	<i>quantum satis</i>		
	E 960	Steviol glikozidi	<i>quantum satis</i>	(60)	
	E 961	Neotam	<i>quantum satis</i>		
	E 962	So aspartam-acesulfama	<i>quantum satis</i>		
	E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
	E 336	Kalij tartarati	<i>quantum satis</i>		
	E 414	Guma arabika (akacija guma)	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>		
	E 460	Celuloza	<i>quantum satis</i>		
	E 460(i)	Mikrokristalična celuloza, celulozni gel	<i>quantum satis</i>		
	E 460(ii)	Celuloza u prahu	<i>quantum satis</i>		
	E 461	Metil celuloza	<i>quantum satis</i>		
	E 463	Hidroksipropil celuloza	<i>quantum satis</i>		
	E 464	Hidroksipropil metil celuloza	<i>quantum satis</i>		
	E 465	Etil metil celuloza	<i>quantum satis</i>		
	E 466	Natrij karboksi metil	<i>quantum satis</i>		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		celuloza, celulozna guma			
	E 468	Umrežena natrij karboksi metil celuloza	50 000		
	E 470a	Natrij, kalij i kalcij soli masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 470b	Magnezij soli masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 500	Natrij karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 501	Kalij karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 551-553	Silicij dioksid – silikati	<i>quantum satis</i>		
	E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>		
	E 576	Natrij glukonat	<i>quantum satis</i>		
	E 577	Kalij glukonat	<i>quantum satis</i>		
	E 578	Kalcij glukonat	<i>quantum satis</i>		
	E 640	Glicin i njegova natrij so	<i>quantum satis</i>		
	E 641	L-leucin	50 000		
	E 969	Advantam	<i>quantum satis</i>		
	E 1200	Polidekstroza	<i>quantum satis</i>		
	E 1201	Polivinilpirolidon	<i>quantum satis</i>		
	E 1202	Polivinilpolipirolidon	<i>quantum satis</i>		
	E 1521	Polietilen glikol	<i>quantum satis</i>		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
12.	SOLI, ZAČINI, SUPE, SOSOVI, SALATE I PROIZVODI OD BJELANČEVINA				
12.1	Soli i zamjene za soli				
12.1.1	So				
	E 170	Kalcij karbonat	<i>quantum satis</i>		
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	10 000	(1) (4)	
	E 535-538	Ferocijanidi	20	(1) (57)	
	E 500	Natrij karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 504	Magnezij karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 511	Magnezij hlorid	<i>quantum satis</i>		samo morska so
	E 530	Magnezij oksid	<i>quantum satis</i>		
	E 534	Željezo tartarat	110	(92)	
	E 551-553	Silicij dioksid – silikati	10 000		
	E 554	Natrij aluminijski silikat	20 mg/kg preneseno u siru	(38)	samo za soli namijenjene za površinsku obradu zrelog sira, kategorija hrane 01.7.2
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(38): Izraženo kao aluminijski			
		(57): Najveća dopuštena količina izražena je kao anhidridni kalij ferocijanid			
		(92): Izraženo na suhoj tvari			

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
12.1.2	Zamjene za soli				
	Grupa I.	Aditivi			
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	10 000	(1) (4)	
	E 534	Željezo tartarat	110	(92)	
	E 535-538	Ferocijanidi	20	(1) (57)	
	E 551-553	Silicij dioksid – silikati	20 000		
	E 620-625	Glutaminska kiselina – glutaminati	<i>quantum satis</i>		
	E 626-635	Ribonukleotidi	<i>quantum satis</i>		
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(57): Najveća dopuštena količina izražena je kao anhidridni kalij ferocijanid			
		(92): Izraženo na suhoj tvari.			
12.2	Začinsko bilje, začini i dodaci jelima				
12.2.1	Začinsko bilje i začini				
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	150	(3)	samo cimet (<i>Cinnamomum ceylanicum</i>)
	E 460	Celuloza	<i>quantum satis</i>		samo suhi proizvodi
	E 470a	Natrij, kalij i kalcij soli masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		samo suhi proizvodi
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini			

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi			
12.2.2	Dodaci jelima i mješavine začina				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(70)	samo dodaci jelima, na primjer <i>curry</i> u prahu, tandoori
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	500	(70)	samo dodaci jelima, na primjer <i>curry</i> u prahu, tandoori
	E 104	Hinolin žuta	10	(62)	samo dodaci jelima, na primjer <i>curry</i> u prahu, tandoori
	E 160d	Likopen	50		
	E 200-213	Sorbinska kiselina – sorbati; Benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	200	(3)	samo dodaci jelima na bazi soka od citrusa
	E 310-321	Galati, TBHQ, BHA i BHT	200	(1) (13)	
	E 392	Ekstrakti ružmarina	200	(41) (46)	
	E 551-553	Silicij dioksid – silikati	30 000	(1)	samo dodaci jelima
	E 620-625	Glutaminska kiselina – glutaminati	<i>quantum satis</i>		
	E 626-635	Ribonukleotidi	<i>quantum satis</i>		
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
	(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina				

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi			
		(13): Najveća dopuštena količina izražena kao mast.			
		(41): Izraženo na masnu osnovu.			
		(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline			
		(62): Ukupna količina E 104 i boja iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III			
		(70): Najveća dopuštena količina aluminijskih lakova iznosi 120 mg/kg			
12.3	Sirće i razrijeđena sirćetna kiselina (razrijeđenja vodom na 4-30% vol.)				
	Grupa I.	Aditivi			
	E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	170	(3)	samo fermentirano sirće
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi			
12.4	Gorušica (senf)				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini quantum satis	<i>quantum satis</i>		
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	300		
	Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		
	E 104	Hinolin žuta	10	(61)	

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	50	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	35	(61)	
	E 200-213	Sorbinska kiselina – sorbati; Benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	250	(3)	osim Dijon senf
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	500	(3)	samo Dijon senf
	E 392	Ekstrakti ružmarina	100	(41) (46)	
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	350		
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	320	(52)	
	E 955	Sukraloza	140		
	E 959	Neohesperidin DC	50		
	E 960	Steviol glikozidi	120	(60)	
	E 961	Neotam	12		
	E 962	So aspartam-acesulfama	350	(11)b (49) (50)	
	E 969	Advantam	4		
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi.			
		(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			
		(41): Izraženo na masnu osnovu			
		(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)			
		(50): Dopuštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			
		(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid			
		(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline			
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola.			
		(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III			
12.5	Supe i mesne supe				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	50		
	E 160d	Likopen	20		
	E 200-213	Sorbinska kiselina – sorbati; Benzojeva kiselina – benzoati	500	(1) (2)	samo tekuće supe i mesne supe (osim konzerviranih)
	E 310-320	Galati, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	samo dehidrirane supe i mesne supe

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	3 000	(1) (4)	
	E 363	Jantarna kiselina	5 000		
	E 392	Ekstrakti ružmarina	50	(46)	
	E 427	Kasija guma	2 500		samo dehidrirane supe i mesne supe
	E 432-436	Polisorbati	1 000	(1)	samo supe
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	2 000	(1)	
	E 900	Dimetil polisiloksan	10		
	E 950	Acesulfam K	110		samo supe smanjene energetske vrijednosti
	E 951	Aspartam	110		samo supe smanjene energetske vrijednosti
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	110	(52)	samo supe smanjene energetske vrijednosti
	E 955	Sukraloza	45		samo supe smanjene energetske vrijednosti
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo supe smanjene energetske vrijednosti
	E 960	Steviol glikozidi	40	(60)	samo supe smanjene energetske vrijednosti
	E 961	Neotam	5		samo supe smanjene energetske vrijednosti
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	110	(11)b (49) (50)	samo supe smanjene energetske vrijednosti
	E 969	Advantam	2		samo supe sa smanjenom energetske vrijednosti
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
					(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama
					(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)
					(50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo samostalno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951
					(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid
					(13): Najveća dopuštena količina izražena na masnu osnovu
					(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline
					(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola
12.6	Sosovi				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		osim sosova na bazi paradajza
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	500	(65)	uključujući sosove sa kiselim krastavcima i raznim vrstama ukiseljenog povrća, <i>relish</i> , <i>chutney</i> i <i>piccalilli</i> ; osim sosova na bazi paradajza
	Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		
	E 104	Hinolin žuta	20	(64)	uključujući sosove sa kiselim krastavcima i sa raznim vrstama ukiseljenog povrća, <i>relish</i> , <i>chutney</i> i <i>piccalilli</i> ; osim sosova na bazi paradajza
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	30	(64)	samo u sosovima sa kiselim krastavcima i <i>piccalilli</i>
	E 160d	Likopen	50		osim sosova na bazi paradajza
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	2 000	(1) (2)	samo emulgovani sosovi sa sadržajem masti manjim od 60 %

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	1 000	(1) (2)	samo emulgovani sosovi sa sadržajem masti od 60 % ili više
	E 200-213	Sorbinska kiselina – sorbati; Benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	samo emulgovani sosovi sa sadržajem masti od 60 % ili više; neemulgovani sosovi
	E 200-213	Sorbinska kiselina – sorbati; Benzojeva kiselina – benzoati	2 000	(1) (2)	samo emulgovani sosovi sa sadržajem masti manjim od 60 %
	E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	samo emulgovani sosovi sa sadržajem masti manjim od 60 %
	E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	500	(1) (2)	samo emulgovani sosovi sa sadržajem masti od 60 % ili više
	E 310-320	Galati, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
	E 385	Kalcij dinatrijev etilen diamin tetraacetat (kalcij dinatrijev EDTA)	75		samo emulgovani sosovi
	E 392	Ekstrakti ružmarina	100	(41) (46)	
	E 427	Kasija guma	2 500		
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	8 000		
	E 416	Karaja guma	10 000		samo emulgovani sosovi
	E 423	Guma arabika modificirana oktenilsukcinskom kiselinom	10 000		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 426	Hemiceluloza iz soje	30 000		samo emulgovani sosovi
	E 432-436	Polisorbati	5 000	(1)	samo emulgovani sosovi
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	10 000	(1)	
	E 476	Poliglicerol poliricinoleat	4 000		samo preljevi za salatu
	E 491-495	Esteri sorbitana	5 000	(1)	samo emulgovani sosovi
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	350		
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	160	(52)	
	E 955	Sukraloza	450		
	E 959	Neohesperidin DC	50		
	E 960	Steviol glikozidi	120	(60)	osim sosova od soje (fermentirani i nefermentirani)
	E 960	Steviol glikozidi	175	(60)	samo umak od soje (fermentirani i nefermentirani)
	E 961	Neotam	12		
	E 961	Neotam	2		samo kao pojačivač okusa
	E 962	So aspartam-acesulfama	350	(11)b (49) (50)	
	E 969	Advantam	4		
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		(41): Izraženo na masnu osnovu			
		(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)			
		(50:) Dopuštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			
		(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid			
		(13): Najveća dopuštena količina izražena na masnu osnovu			
		(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline			
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
		(64): Ukupna količina E 104 i E 110 i boja iz Grupe III na smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za Grupu III			
		(65): Najveća dopuštena količina aluminijskih lakova aditiva E 120 (<i>Cochineal</i> , <i>Carminic acid</i> , Karmin) iznosi 10 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijski lakovi.			
12.7	Salate i začinjani namazi za sendviče				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	E 200-213	Sorbinska kiselina – sorbati; Benzojeva kiselina – benzoati	1 500	(1) (2)	
	E 950	Acesulfam K	350		samo <i>Feinkostsalat</i>
	E 951	Aspartam	350		samo <i>Feinkostsalat</i>
	E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli	160	(52)	samo <i>Feinkostsalat</i>
	E 955	Sukraloza	140		samo <i>Feinkostsalat</i>

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo <i>Feinkostsalat</i>
	E 961	Neotam	12		samo <i>Feinkostsalat</i>
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	350	(11)b (49) (50)	samo <i>Feinkostsalat</i>
	E 969	Advantam	4		samo <i>Feinkostsalat</i>
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			
		(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)			
		(50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo samostalno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			
		(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid			
12.8	Kvasac i proizvodi od kvasca				
	Grupa I.	Aditivi			
	E 491-495	Esteri sorbitana	<i>quantum satis</i>		samo suhi i pekarski kvasac
12.9	Proizvodi od bjelančevina, osim proizvoda kategorije 1.8				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	100		samo proizvodi slični mesu i ribi na bazi biljnih bjelančevina
	E 104	Hinolin žuta	10	(61)	samo proizvodi slični mesu i ribi na bazi biljnih bjelančevina

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	20	(61)	samo proizvodi slični mesu i ribi na bazi biljnih bjelančevina
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	10	(61)	samo proizvodi slični mesu i ribi na bazi biljnih bjelančevina
	E 160d	Likopen	30		samo proizvodi slični mesu i ribi na bazi biljnih bjelančevina
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	2 000	(1) (2)	samo proizvodi slični mesu, ribi, rakovima, glavonošcima i siru na bazi bjelančevina
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	200	(3)	samo proizvodi slični mesu, ribi, rakovima i glavonošcima
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo želatina
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	20 000	(1) (4)	samo biljni proteinski napitci
	E 959	Neohesperidin DC	5		samo biljni proteinski proizvodi, samo kao pojačivač okusa
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi.			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III			
13.	HRANA NAMIJENJENA ZA POSEBNE PREHRAMBENE POTREBE, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast				
13.1	Hrana za dojenčad i malu djecu				
	UVODNI DIO, PRIMJENJUJE SE NA SVE PODKATEGORIJE				
	Navedene najveće dopuštene količine za upotrebu odnose se za gotovu hranu pripremljenu u skladu s uputama proizvođača				
	E 307, E 325, E 330, E 331, E 332, E 333, E 338, E 340, E 410, E472c i E 1450 upotrebljavaju se u skladu s dopuštenim količinama iz				

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		Aneksa Pravilnika o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja („Službeni glasnik BiH“, broj 105/12)			
13.1.1	Početna hrana za dojenčad, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast				
	Napomena: za proizvodnju kiselog mlijeka mogu se koristiti nepatogene kulture koje proizvode L(+)- mliječnu kiselinu				
E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>			samo L(+)-oblik
E 304(i)	L-askorbil palmitat	10			
E 306	Mješavina tokoferola obogaćena	10	(16)		
E 307	Alfa-tokoferol	10	(16)		
E 308	Gama-tokoferol	10	(16)		
E 309	Delta-tokoferol	10	(16)		
E 322	Lecitini	1 000	(14)		
E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>			
E 331	Natrij citrati	2 000	(43)		
E 332	Kalij citrati		(43)		
E 338	Fosforna kiselina	1 000	(4) (44)		
E 339	Natrij fosfati	1 000	(4) (15)		
E 340	Kalij fosfati		(4) (15)		
E 412	Guar guma	1 000			samo ako proizvod u tekućem obliku sadrži djelomično hidrolizirane bjelančevine
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	4 000	(14)		
E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida	7 500	(14)		samo ako se prodaje u praškastom obliku

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		masnih kiselina			
	E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	9 000	(14)	samo ako se prodaje u tekućem obliku ako proizvodi sadrže djelomično hidrolizirane bjelančevine, peptide ili aminokiseline
	E 473	Saharozni esteri masnih kiselina	120	(14)	samo proizvodi koji sadrže hidrolizirane bjelančevine, peptide ili aminokiseline
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(14): Ako se hrani dodaje više od jednog od sljedećih aditiva E 322, E 471, E 472c i E 473, najveća dopuštena količina određena za tu hranu za svaki od tih aditiva umanjuje se za odgovarajući udio navedenih aditiva u toj hrani			
		(15): E 339 i E 340 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji, te u skladu s graničnim vrijednostima navedenim u Pravilniku o dijetalnoj hrani za posebne medicinske potrebe („Službeni glasnik BiH“, broj 71/11), Pravilniku o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja („Službeni glasnik BiH“, broj 105/12) i Pravilniku o prerađenoj hrani na bazi žitarica i hrani za bebe za dojenčad i malu djecu („Službeni glasnik BiH“, broj 86/13)			
		(16): E 306, E 307, E 308 i E 309 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji			
		(43): E 331 i E 332 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji, te u skladu s graničnim vrijednostima navedenim u Pravilniku o dijetalnoj hrani za posebne medicinske potrebe („Službeni glasnik BiH“, broj 71/11), Pravilniku o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja („Službeni glasnik BiH“, broj 105/12) i Pravilniku o prerađenoj hrani na bazi žitarica i hrani za bebe za dojenčad i malu djecu („Službeni glasnik BiH“, broj 86/13)			
		(44): U skladu s graničnim vrijednostima navedenim u Pravilniku o dijetalnoj hrani za posebne medicinske potrebe („Službeni glasnik BiH“, broj 71/11), Pravilniku o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja („Službeni glasnik BiH“, broj 105/12) i Pravilniku o prerađenoj hrani na bazi žitarica i hrani za bebe za dojenčad i malu djecu („Službeni glasnik BiH“, broj 86/13)			
13.1.2	Prijelazna hrana za dojenčad, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast				
		Napomena: za proizvodnju kiselog mlijeka mogu se koristiti nepatogene kulture koje proizvode L(+)- mliječnu kiselinu			
	E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo L(+)-oblik
	E 304(i)	L-askorbil palmitat	10		
	E 306	Mješavina tokoferola	10	(16)	

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		obogaćena			
	E 307	Alfa-tokoferol	10	(16)	
	E 308	Gama-tokoferol	10	(16)	
	E 309	Delta-tokoferol	10	(16)	
	E 322	Lecitini	1 000	(14)	
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natrij citrati	2 000	(43)	
	E 332	Kalij citrati	<i>quantum satis</i>	(43)	
	E 338	Fosforna kiselina		(4) (44)	
	E 339	Natrij fosfati	1 000	(4) (15)	
	E 340	Kalij fosfati		(4) (15)	
	E 407	Karagenan	300	(17)	
	E 410	Brašno sjemenke rogača	1 000	(17)	
	E 412	Guar guma	1 000	(17)	
	E 440	Pektini	5 000		samo kiselkasta prijelazna hrana za dojenčad
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	4 000	(14)	
	E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	7 500	(14)	samo ako se prodaje u praškastom obliku
	E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	9 000	(14)	samo ako se prodaje u tekućem obliku ako proizvodi sadrže djelomično hidrolizirane bjelančevine, peptide ili aminokiseline

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 473	Saharozni esteri masnih kiselina	120	(14)	samo proizvodi koji sadrže hidrolizirane bjelančevine, peptide ili aminokiseline
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(14): Ako se hrani dodaje više od jednog od sljedećih aditiva E 322, E 471, E 472c i E 473, najveća dopuštena količina određena za tu hranu za svaki od tih aditiva umanjuje se za odgovarajući udio navedenih aditiva u toj hrani			
		(15): E 339 i E 340 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji, te u skladu s graničnim vrijednostima navedenih u Pravilniku o dijetalnoj hrani za posebne medicinske potrebe („Službeni glasnik BiH“, broj 71/11), Pravilniku o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja („Službeni glasnik BiH“, broj 105/12) i Pravilniku o prerađenoj hrani na bazi žitarica i hrani za bebe za dojenčad i malu djecu („Službeni glasnik BiH“, broj 86/13)			
		(16): E 306, E 307, E 308 i E 309 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji			
		(17): Ako se hrani dodaje više od jednog od sljedećih aditiva E 407, E 410 i E 412, najveća dopuštena količina određena za tu hranu za svaku od tih aditiva umanjuje se za odgovarajući udio drugih navedenih aditiva u toj hrani			
		(43): E 331 i E 332 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji, te u skladu s graničnim vrijednostima navedenih u Pravilniku o dijetalnoj hrani za posebne medicinske potrebe („Službeni glasnik BiH“, broj 71/11), Pravilniku o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja („Službeni glasnik BiH“, broj 105/12) i Pravilniku o prerađenoj hrani na bazi žitarica i hrani za bebe za dojenčad i malu djecu („Službeni glasnik BiH“, broj 86/13)			
		(44): U skladu s graničnim vrijednostima navedenih u Pravilniku o dijetalnoj hrani za posebne medicinske potrebe („Službeni glasnik BiH“, broj 71/11), Pravilniku o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja („Službeni glasnik BiH“, broj 105/12) i Pravilniku o prerađenoj hrani na bazi žitarica i hrani za bebe za dojenčad i malu djecu („Službeni glasnik BiH“, broj 86/13)			
13.1.3	Prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za bebe za dojenčad i malu djecu, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast				
	E 170	Kalcij karbonat	<i>quantum satis</i>		samo prerađena hrana na bazi žitarica za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 260	Sirćetna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo prerađena hrana na bazi žitarica za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 261	Kalij acetat	<i>quantum satis</i>		samo prerađena hrana na bazi žitarica za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 262	Natrij acetati	<i>quantum satis</i>		samo prerađena hrana na bazi žitarica za dojenčad i malu djecu,

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
					samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 263	Kalcij acetat	<i>quantum satis</i>		samo prerađena hrana na bazi žitarica za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo prerađena hrana na bazi žitarica za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti , samo L(+)oblik
	E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo prerađena hrana na bazi žitarica za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti , samo L(+)oblik
	E 300	L-askorbinska kiselina	200	(18)	samo prerađena hrana na bazi žitarica koja sadrži masti, uključujući kekse, dvopek i hranu za dojenčad i malu djecu
	E 301	Natrij L-askorbat	200	(18)	samo prerađena hrana na bazi žitarica koja sadrži masti, uključujući kekse, dvopek i hranu za dojenčad i malu djecu
	E 302	Kalcij L-askorbat	200	(18)	samo prerađena hrana na bazi žitarica koja sadrži masti, uključujući kekse, dvopek i hranu za dojenčad i malu djecu
	E 304(i)	L-askorbil palmitat	100	(19)	samo prerađena hrana na bazi žitarica koja sadrži masti, uključujući kekse, dvopek i hranu za dojenčad i malu djecu
	E 306	Mješavina tokoferola obogaćena	100	(19)	samo prerađena hrana na bazi žitarica koja sadrži masti, uključujući kekse, dvopek i hranu za dojenčad i malu djecu
	E 307	Alfa-tokoferol	100	(19)	samo prerađena hrana na bazi žitarica koja sadrži masti, uključujući kekse, dvopek i hranu za dojenčad i malu djecu
	E 308	Gama-tokoferol	100	(19)	samo prerađena hrana na bazi žitarica koja sadrži masti, uključujući kekse, dvopek i hranu za dojenčad i malu djecu
	E 309	Delta-tokoferol	100	(19)	samo prerađena hrana na bazi žitarica koja sadrži masti, uključujući kekse, dvopek i dječju hranu hranu za dojenčad i malu djecu
	E 322	Lecitini	10 000		samo keksi i dvopek, prerađena hrana na bazi žitarica, hrana za dojenčad i malu djecu
	E 325	Natrij laktat	<i>quantum satis</i>		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti , samo L(+)oblik
	E 326	Kalij laktat	<i>quantum satis</i>		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
					djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti , samo L(+)-oblik
	E 327	Kalcij laktat	<i>quantum satis</i>		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti , samo L(+)-oblik
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 332	Kalij citrati	<i>quantum satis</i>		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	5 000	(42)	samo L(+)-oblik; samo keksi, dvopek i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 335	Natrij tartarati	5 000	(42)	samo L(+)-oblik; samo keksi, dvopek i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 336	Kalij tartarati	5 000	(42)	samo L(+)-oblik; samo keksi, dvopek i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 338	Fosforna kiselina	1 000	(4)	samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 339	Natrij fosfati	1 000	(4) (20)	samo žitarice
	E 340	Kalij fosfati	1 000	(4) (20)	samo žitarice
	E 341	Kalcij fosfati	1 000	(4) (20)	samo žitarice
	E 341	Kalcij fosfati	1 000	(4)	samo u desertima na bazi voća
	E 354	Kalcij tartarat	5 000	(42)	samo L(+)-oblik; samo keksi i dvopek
	E 400	Alginska kiselina	500	(23)	samo deserti i pudinzi
	E 401	Natrij alginat	500	(23)	samo deserti i pudinzi

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 402	Kalij alginat	500	(23)	samo deserti i pudinzi
	E 404	Kalcij alginat	500	(23)	samo deserti i pudinzi
	E 410	Brašno sjemenke rogača	10 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 412	Guar guma	10 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 414	Guma arabika (akacija guma)	10 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 415	Ksantan guma	10 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 440	Pektin	10 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 410	Brašno sjemenke rogača	20 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žitarica bez glutena
	E 412	Guar guma	20 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žitarica bez glutena
	E 414	Guma arabika (akacija guma)	20 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žitarica bez glutena
	E 415	Ksantan guma	20 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žitarica bez glutena
	E 440	Pektin	20 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žitarica bez glutena
	E 450	Difosfati	5 000	(4) (42)	samo keksi i dvopek
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	5 000	(22)	samo keksi i dvopek, prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 472a	Esteri sirćetne kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	5 000	(22)	samo keksi i dvopek, prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 472b	Esteri mliječne kiseline mono- i diglicerida	5 000	(22)	samo keksi i dvopek, prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		masnih kiselina			
	E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	5 000	(22)	samo keksi i dvopek, prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 500	Natrij karbonati	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstva za rahljenje
	E 501	Kalij karbonati	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstva za rahljenje
	E 503	Amonij karbonati	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstva za rahljenje
	E 507	Hloridna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 524	Natrij hidroksid	<i>quantum satis</i>		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 525	Kalij hidroksid	<i>quantum satis</i>		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 526	Kalcij hidroksid	<i>quantum satis</i>		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 551	Silicij dioksid	2 000		samo suhe žitarice
	E 575	Glukono-delta-lakton	5 000	(42)	samo keksi i dvopek
	E 920	L-cistein	1 000		samo keksi za dojenčad i malu djecu
	E 1404	Oksidirani skrob	50 000		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 1410	Monoskrob fosfat	50 000		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 1412	Diskrob fosfat	50 000		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 1413	Fosfatirani diskrob – fosfat	50 000		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 1414	Acetilirani diskrob – fosfat	50 000		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 1420	Acetilirani skrob	50 000		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 1422	Acetilirani diskrob adipat	50 000		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 1450	Natrij oktenil jantarat skroba	50 000		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 1451	Acetilirani oksidirani skrob	50 000		samo prerađena hrana na bazi žitarica za dojenčad i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 300	Askorbinska kiselina	300	(18)	samo pića na bazi voća i povrća, sokovi i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 301	Natrij askorbat	300	(18)	samo pića na bazi voća i povrća, sokovi i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 302	Kalcij askorbat	300	(18)	samo pića na bazi voća i povrća, sokovi i hrana za dojenčad i malu djecu
	E 333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi na bazi voća s malom količinom šećera
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(18): E 300, E 301 i E 302 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji; količine su izražene kao askorbinska kiselina			
		(19): E 304, E 306, E 307, E 308 i E 309 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji			
		(20): E 339, E 340 i E 341 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji			
		(21): E 410, E 412, E 414, E 415 i E 440 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji			
		(22): E 471, E 472a, E 472b i E 472c dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji			
		(23): E 400, E 401, E 402 i E 404 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji			

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		(42): Kao ostatak			
13.1.4	Ostala hrana za malu djecu				
	Napomena: za proizvodnju kiselog mlijeka mogu se koristiti nepatogene kulture koje proizvode L(+)- mliječnu kiselinu				
	E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo L(+)- oblik
	E 304(i)	L-askorbil palmitat	100	(19)	
	E 306	Mješavina tokoferola obogaćena	100	(19)	
	E 307	Alfa-tokoferol	100	(19)	
	E 308	Gama-tokoferol	100	(19)	
	E 309	Delta-tokoferol	100	(19)	
	E 322	Lecitini	10 000	(14)	
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natrij citrati	2 000	(43)	
	E 332	Kalij citrati	<i>quantum satis</i>	(43)	
	E 338	Fosforna kiselina		(1) (4) (44)	
	E 339	Natrij fosfati	1 000	(1) (4) (15)	
	E 340	Kalij fosfati	1 000	(1) (4) (15)	
	E 407	Karagenan	300		
	E 410	Brašno sjemenke rogača	10 000	(21)	
	E 412	Guar guma	10 000	(21)	
	E 414	Guma arabika (akacija guma)	10 000	(21)	

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 415	Ksantan guma	10 000	(21)	
	E 440	Pektini	5 000	(21)	
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	4 000	(14)	
	E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	7 500	(14)	samo ako se prodaje u praškastom obliku
	E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	9 000	(14)	samo ako se prodaje u tekućem obliku ako proizvodi sadrže djelomično hidrolizirane bjelančevine, peptide ili aminokiseline
	E 473	Saharozni esteri masnih kiselina	120	(14)	samo u proizvodima koji sadrže hidrolizirane bjelančevine, peptide ili aminokiseline
	E 500	Natrij karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 501	Kalij karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 503	Amonij karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 507	Hloridna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 524	Natrij hidroksid	<i>quantum satis</i>		samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 525	Kalij hidroksid	<i>quantum satis</i>		samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 1404	Oksidirani skrob	50 000		
	E 1410	Monoskrob fosfat	50 000		
	E 1412	Diskrob fosfat	50 000		
	E 1413	Fosfatizirani diskrob fosfat	50 000		
	E 1414	Acetilirani diskrob fosfat	50 000		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 1420	Acetilirani skrob	50 000		
	E 1422	Acetilirani diskrob adipat	50 000		
	E 1450	Natrij oktenil jantarat skrob	50 000		
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
	(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅				
	(14): Ako se hrani doda više od jedne tvari E 322, E 471, E 472c i E 473, najveća dopuštena količina određena za tu hranu za svaki od tih aditiva umanjuje se za odgovarajući udio navedenih aditiva u toj hrani				
	(15): E 339 i E 340 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji, te u skladu s graničnim vrijednostima navedenih u Pravilniku o dijetalnoj hrani za posebne medicinske potrebe („Službeni glasnik BiH“, broj 71/11), Pravilniku o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja („Službeni glasnik BiH“, broj 105/12) i Pravilniku o prerađenoj hrani na bazi žitarica i hrani za bebe za dojenčad i malu djecu („Službeni glasnik BiH“, broj 86/13)				
	(16): E 304, E 306, E 307, E 308 i E 309 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji				
	(21): E 410, E 412, E 414, E 415 i E 440 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji				
	(43): E 331 i E332 su dozvoljeni pojedinačno ili u kombinaciji i u skladu s graničnim vrijednostima određenima u Pravilniku o dijetalnoj hrani za posebne medicinske potrebe („Službeni glasnik BiH“, broj 71/11), Pravilniku o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja („Službeni glasnik BiH“, broj 105/12) i Pravilniku o prerađenoj hrani na bazi žitarica i hrani za bebe za dojenčad i malu djecu („Službeni glasnik BiH“, broj 86/13)				
	(44): U skladu s graničnim vrijednostima određenima u Pravilniku o dijetalnoj hrani za posebne medicinske potrebe („Službeni glasnik BiH“, broj 71/11), Pravilniku o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja („Službeni glasnik BiH“, broj 105/12) i Pravilniku o prerađenoj hrani na bazi žitarica i hrani za bebe za dojenčad i malu djecu („Službeni glasnik BiH“, broj 86/13)				
13.1.5	Dijetalna hrana za dojenčad i malu djecu za posebne medicinske potrebe, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast				
13.1.5.1	Dijetalna hrana za dojenčad za posebne medicinske potrebe i početna hrana za dojenčad za posebne prehrambene potrebe				
	Mogu se koristiti aditivi navedeni u kategorija 13.1.1 i 13.1.2				
	E 170	Kalcij karbonat	<i>quantum satis</i>		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 304(i)	L-askorbil palmitat	100		
	E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Kalij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 338	Fosforna kiselina	1 000	(1) (4)	samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 339	Natrij fosfati	1 000	(1) (4) (20)	
	E 340	Kalij fosfati	1 000	(1) (4) (20)	
	E 341	Kalcij fosfati	1 000	(1) (4) (20)	
	E 401	Natrij alginat	1 000		od četiri mjeseca starosti nadalje u posebnim kategorijama hrane s prilagođenim sastavom, koja je potrebna za poremećaje metabolizma i za hranjenje sondom
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	200		od 12 mjeseci starosti nadalje u posebnim dijetama koje su namijenjene maloj djeci koja nemaju toleranciju na kravlje mlijeko ili imaju urođene poremećaje metabolizma
	E 410	Brašno sjemenke rogača	10 000		od rođenja nadalje u proizvodima za smanjenje gastro-ezofagealnog refluksa
	E 412	Guar guma	10 000		od rođenja nadalje u proizvodima u tečnoj formuli koji sadrže hidrolizirane bjelančevine, peptide ili aminokiseline
	E 415	Ksantan guma	1 200		od rođenja nadalje za upotrebu u proizvodima na bazi amino kiselina ili peptida koji su namijenjeni pacijentima s gastrointestinalnim smetnjama, slabom apsorpcijom bjelančevina ili urođenim poremećajima metabolizma
	E 440	Pektini	10 000		od rođenja pa nadalje u proizvodima koji se koriste u slučaju gastrointestinalnih poremećaja
	E 466	Natrij karboksi metil celuloza, celulozna guma	10 000		od rođenja pa nadalje u proizvodima za metaboličke poremećaje koji se reguliraju prehranom

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	5 000		od rođenja nadalje u posebnim dijetama, posebno onima gdje nema bjelančevina
	E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	7 500		samo ako se prodaje u praškastom obliku; od rođenja nadalje
	E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	9 000		samo ako se prodaje u tekućem obliku; od rođenja nadalje
	E 473	Saharozni esteri masnih kiselina	120		samo proizvodi koji sadrže hidrolizirane bjelančevine, peptide i aminokiseline
	E 500	Natrij karbonati	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstva za rahljenje
	E 501	Kalij karbonati	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstva za rahljenje
	E 507	Hloridna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstva za rahljenje
	E 524	Natrij hidroksid	<i>quantum satis</i>		samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 525	Kalij hidroksid	<i>quantum satis</i>		samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 526	Kalcij hidroksid	<i>quantum satis</i>		samo za podešavanje pH vrijednosti
	E 1450	Natrij oktenil jantarat skrob	20 000		samo u početnoj i prijelaznoj hrani za dojenčad
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(20): E 339, E 340 i E 341 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji			
13.1.5.2	Dijetalna hrana za dojenčad i malu djecu za posebne medicinske potrebe, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast				
	Primjenjuju se aditivi kategorije 13.1.3, osim E 270, E 333, E 341				
	E 401	Natrij alginat	1 000		od četiri mjeseca starosti nadalje u posebnim kategorijama hrane s prilagođenim sastavom, koja je potrebna za poremećaje metabolizma

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
					i za hranjenje sondom
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	200		od 12 mjeseci starosti nadalje u posebnim dijetama koje su namijenjene maloj djeci koja nemaju toleranciju na kravlje mlijeko ili imaju urođene poremećaje metabolizma
	E 410	Brašno sjemenke rogača	10 000		od rođenja nadalje u proizvodima za smanjenje gastro-ezofagealnog refluksa
	E 412	Guar guma	10 000		od rođenja nadalje u proizvodima u tečnim pripravcima koji sadrže hidrolizirane bjelančevine, peptide ili aminokiseline
	E 415	Ksantan guma	1 200		od rođenja nadalje za upotrebu u proizvodima na bazi amino kiselina ili peptida koji su namijenjeni pacijentima s gastrointestinalnim smetnjama, slabom apsorpcijom bjelančevina ili urođenim poremećajima metabolizma
	E 440	Pektini	10 000		od rođenja pa nadalje u proizvodima koji se koriste u slučaju gastrointestinalnih poremećaja
	E 466	Natrij karboksi metil celuloza, celulozna guma	10 000		od rođenja pa nadalje u proizvodima za metaboličke poremećaje koji se reguliraju prehranom
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	5 000		od rođenja nadalje u posebnim dijetama, posebno onima gdje nema bjelančevina
	E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	7 500		samo ako se prodaje u praškastom obliku; od rođenja nadalje
	E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	9 000		samo ako se prodaje u tekućem obliku; od rođenja nadalje
	E 473	Saharozni esteri masnih kiselina	120		samo proizvodi koji sadrže hidrolizirane bjelančevine, peptide i aminokiseline
	E 1450	Natrij oktenil jantarat skroba	2000		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
13.2	Dijetalna hrana za posebne medicinske potrebe, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast				
	Proizvodi iz ove kategorije mogu također sadržavati aditive koji su dopušteni u odgovarajućim kategorijama hrane				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	50	(88)	
	Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		
	E 104	Hinolin žuta	10	(61)	
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	10	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	10	(61)	
	E 160d	Likopen	30		
	E 200-213	Sorbinska kiselina – sorbati; Benzojeva kiselina – benzoati	1 500	(1) (2)	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	1 200		
	E 406	Agar	<i>quantum satis</i>		samo hrana u obliku tableta i dražeja
E 432-436	Polisorbati	1 000	(1)		
E 473-	Saharozni esteri masnih	5 000	(1)		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	474	kiselina, saharogliceridi			
	E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	5 000		
	E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	1 000		
	E 481-482	Stearoil-2-laktinati	2 000	(1)	
	E 491-495	Esteri sorbitana	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfam K	450		
	E 951	Aspartam	1 000		
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	400	(51)	
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	200	(52)	
	E 955	Sukraloza	400		
	E 959	Neohesperidin DC	100		
	E 960	Steviol glikozidi	330	(60)	
	E 961	Neotam	32		
	E 962	So aspartam-acesulfama	450	(11)a (49) (50)	
	E 969	Advantam	10		
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			
		(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)			
		(50): Dopuštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo samostalno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			
		(51): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina			
		(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid			
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
		(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz Grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za Grupi III			
		(88): Najveća dopuštena količina za aluminij koji potiče od aluminijskih lakova cochineal, carminic acid, karmin (E120) iznosi 3 mg/kg, samo u tečnim termički obrađenim proizvodima. Drugi aluminijski lakovi nisu dopušteni.			
13.3	Dijetalna hrana za smanjenje tjelesne mase namijenjena kao zamjena za ukupni dnevni unos hrane ili pojedine obroke (cijelodnevna prehrana ili njezin dio)				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	50		
	Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		
	E 104	Hinolin žuta	10	(61)	
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	10	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	10	(61)	

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 160d	Likopen	30		
	E 200-213	Sorbinska kiselina – sorbati; Benzojeva kiselina – benzoati	1 500	(1) (2)	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	1 200		
	E 432-436	Polisorbati	1 000	(1)	
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	
	E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	5 000		
	E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	1 000		
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	2 000	(1)	
	E 491-495	Esteri sorbitana	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfam K	450		
	E 951	Aspartam	800		
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	400	(51)	
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	240	(52)	
	E 955	Sukraloza	320		
	E 959	Neohesperidin DC	100		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 960	Steviol glikozidi	270	(60)	
	E 961	Neotam	26		
	E 962	So aspartam-acesulfama	450	(11)a (49) (50)	
	E 969	Advantanm	8		
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			
		(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)			
		(50): Dopuštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			
		(51): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina			
		(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid			
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
		(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz Grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za Grupi III			
13.4	Hrana namijenjena osobama intolerantnim na gluten, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast				
	Proizvodi iz ove kategorije mogu također sadržavati aditive koji su dopušteni u odgovarajućim kategorijama hrane				
	Grupa I.	Aditivi			uključujući suhu tjesteninu
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
	Nadalje, dopušteni su svi odgovarajući aditivi u hrani koja sadrži gluten				
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
14.	NAPITCI				
14.1	Bezalkoholna pića				
14.1.1	Voda, uključujući prirodnu mineralnu vodu u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast				
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	500	(1) (4)	samo pripremljena stona voda
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(48): Mineralne soli dodane stonjoj vodi radi podešavanja sastava ne smatraju se aditivima			
14.1.2	Voćni sokovi, koncentrisani voćni sokovi, voćni sokovi u prahu i srodni proizvodi i sokovi od povrća u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast				
	Grupa I.	Aditivi			samo sokovi od povrća
	E 170	Kalcij karbonat	<i>quantum satis</i>		samo sok od grožđa
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	500	(1) (2)	samo <i>Sød ... saft i sødet ... saft</i>
	E 200-213	Sorbinska kiselina – sorbati; Benzojeva kiselina – benzoati	2 000	(1) (2)	samo sok od grožđa, nefermentiran, za crkvenu obrednu upotrebu
	E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	200	(1) (2)	samo <i>Sød ... saft i sødet ... saft</i>

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	2 000	(3)	samo koncentrirani sok od grožđa za proizvodnju vina u domaćinstvima
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo sok od naranče, grejpfruta, jabuke i ananasa za opskrbu na veliko u ugostiteljskim objektima
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	350	(3)	samo sok od limuna i limete
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	70	(3)	samo sok od grožđa, nefermentiran, za crkvenu obrednu upotrebu
	E 296	Jabučna kiselina	3 000		samo sok od ananasa
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Limunska kiselina	3 000		
	E 336	Kalij tartarati	<i>quantum satis</i>		samo sok od grožđa
	E 440	Pektini	3 000		samo sok od ananasa i marakuje
	E 900	Dimetil polisiloksan	10		samo sok od ananasa i Sød ... saft i sødet ... saft
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi.			
14.1.3	Voćni nektari, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast				
	Grupa I.	Aditivi			samo nektari od povrća, E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 i E 968 ne smiju se upotrebljavati
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	300	(1) (2)	samo tradicionalni švedski i finski voćni sirupi
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	250	(1) (2)	samo tradicionalni švedski voćni sirupi, najveća se dopuštena količina primjenjuje ako su upotrijebljeni i E 210-213, benzojeva kiselina – benzoati

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	150	(1) (2)	samo tradicionalni švedski i finski voćni sirupi
	E 270	Mliječna kiselina	5 000		
	E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo tradicionalni švedski i finski voćni sirupi
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Limunska kiselina	5 000		
	E 440	Pektini	3 000		samo sok od ananasa i marakuje
	E 466	Natrij karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>		samo tradicionalni švedski i finski voćni sirupi od agruma
	E 950	Acesulfam K	350		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 951	Aspartam	600		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	250	(51)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	80	(52)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	300		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 959	Neohesperidin DC	30		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 960	Steviol glikozidi	100	(60)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 961	Neotam	20		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 962	So aspartam-acesulfama	350	(11)a (49) (50)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 969	Advantam	6		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
		(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			
		(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)			
		(50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebomsoli aspartam-acesulfama, bilo samostalno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			
		(51): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina			
		(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid			
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
14.1.4	Aromatizirana pića				
Grupa I.	Aditivi				E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ne smiju se upotrebljavati E 968 ne smije se upotrebljavati osim ako je drukčije predviđeno u ovoj kategoriji hrane
Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(74)		osim čokoladnog mlijeka i proizvoda od slada
Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	100	(25) (74)		osim čokoladnog mlijeka i proizvoda od slada
E 104	Hinolin žuta	10	(61)		osim čokoladnog mlijeka i proizvoda od slada
E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	20	(61)		osim čokoladnog mlijeka i proizvoda od slada
E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	10	(61)		osim čokoladnog mlijeka i proizvoda od slada
E 160d	Likopen	12			osim pića za razrjeđivanje

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	300	(1) (2)	osim mliječnih pića
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	250	(1) (2)	najveća se dopuštena količina primjenjuje ako su upotrijebljeni i E 210-213, benzojeva kiselina – benzoati
	E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	150	(1) (2)	osim mliječnih pića
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	20	(3)	samo prenos iz koncentrata u bezalkoholnim aromatiziranim pićima koja sadrže voćni sok
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo bezalkoholna aromatizirana pića koja sadrže minimalno 235 g/l glukoznog sirupa
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	350	(3)	samo koncentrat na bazi voćnog soka, koji sadrže najmanje 2,5 % ječma (ječmene vode)
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	250	(3)	samo drugi koncentrat na bazi voćnog soka ili drobljenog voća; <i>capilé, groselha</i>
	E 242	Dimetil dikarbonat	250	(24)	
	E 297	Fumarna kiselina	1 000		samo instant prašci za pića na bazi voća
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	700	(1) (4)	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	500	(1) (4)	samo pića za sportaše
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	4 000	(1) (4)	samo pića za sportaše koja sadrže bjelančevine sirutke
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	20 000	(1) (4)	samo biljni proteinski napitci
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	2 000	(1) (4)	samo čokoladni napitci i pića od slada na bazi mlijeka
	E 355-357	Adipinska kiselina – adipati	10 000	(1)	samo prašci za kućnu pripremu pića

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 363	Jantarna kiselina	3 000		samo prašci za kućnu pripremu pića
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	300		
	E 423	Guma arabika modificirana oktenilsukcinskom kiselinom	1000		samo u energetske pićima i pićima koja sadrže voćni sok
	E 426	Hemiceluloza iz soje	5 000		samo mliječni napitci za prodaju na malo
	E 444	Saharoza acetat izobutirat	300		samo mutna pića
	E 445	Glicerolni esteri smole drveta	100		samo mutna pića
	E 459	Beta-ciklodekstrin	500		samo aromatizirana instant pića u prahu
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	samo pića na bazi anisa, na bazi mlijeka, od kokosa i od badema
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	10 000	(1)	samo napici u prahu za pripremu toplih pića
	E 481-482	Natrij i kalcij stearoil-2-laktilat	2 000	(1)	samo napici u prahu za pripremu toplih pića
	E 900	Dimetil polisiloksan	10		
	E 950	Acesulfam K	350		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 951	Aspartam	600		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	250	(51)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	80	(52)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	100	(52)	samo <i>gaseosa</i> smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	300		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 959	Neohesperidin DC	30		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera, osim aromatiziranih pića na bazi mlijeka i mliječnih sastojaka
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo aromatizirani napici na bazi mlijeka i mliječnih proizvoda, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 957	Taumatina	0,5		samo aromatizirana bezalkoholna pića na bazi vode, samo kao pojačivač okusa
	E 960	Steviol glikozidi	80	(60)	proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 961	Neotam	20		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 961	Neotam	2		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera, kao pojačivač arome
	E 962	So aspartam-acesulfama	350	(11)a (49) (50)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 968	Eritritol	16 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera, samo kao pojačivač okusa
	E 969	Advantam	6		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 999	Quillaia ekstrakt	200	(45)	
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi.			

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			
		(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)			
		(50:) Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo samostalno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			
		(51): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina			
		(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid			
		(24): Dodana količina, ostaci su ispod granica detekcije			
		(25): Količine svake boje, E 122 i E 155 ne smiju biti veće od 50 mg/kg ili mg/l			
		(45): Izračunato kao anhidridni ekstrakt			
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
		(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III			
		(74): Najveća dopuštena količina aluminija iz svih aluminijskih lakova iznosi 15 mg/kg.			
14.1.5	Kafa, čaj, biljne i voćne infuzije, cikorija; ekstrakti čaja, biljnih i voćnih infuzija i cikorije; pripravci čaja, biljni i voćni pripravci, te pripravci žitarica za infuzije, mješavine i instant mješavine tih proizvoda				
14.1.5.1	Kafa, ekstrakti kafe				
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>		samo zrna kafe, kao sredstva za poliranje
	E 902	Kandelila vosak	<i>quantum satis</i>		samo zrna kafe, kao sredstva za poliranje
	E 903	Karnauba vosak	200		samo zrna kafe, kao sredstva za poliranje
	E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>		samo zrna kafe, kao sredstva za poliranje
14.1.5.2	Ostalo				
	Grupa I.	Aditivi			osim nearomatiziranog čaja; uključujući aromatiziranu instant kavu;

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
					E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 i E 968 ne smiju se upotrebljavati u pićima
	E 200-213	Sorbinska kiselina – sorbati; Benzojeva kiselina – benzoati	600	(1) (2)	samo tečni koncentraci čaja i tečni koncentraci biljnih i voćnih infuzija
	E 242	Dimetil dikarbonat	250	(24)	samo tečni koncentrat čaja
	E 297	Fumarna kiselina	1 000		samo instant proizvodi za pripremu aromatiziranih čajeva i biljnih infuzija
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	2 000	(1) (4)	samo pića na bazi kafe za automate; instant čajevi i instant biljne infuzije
	E 355-357	Adipinska kiselina – adipati	10 000	(1)	samo pića u prahu namijenjena krajnjem korisniku
	E 363	Jantarna kiselina	3 000		samo pića u prahu namijenjena krajnjem korisniku
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	1 000	(1)	samo konzervirana tekuća kafa
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	10 000	(1)	samo napici u prahu za pripremu toplih pića
	E 481-482	Natrij i kalcij stearoil-2-laktilat	2 000	(1)	samo napici u prahu za pripremu toplih pića
	E 491-495	Esteri sorbitana	500	(1)	samo tečni koncentraci čaja i tečni koncentraci biljnih i voćnih infuzija
	E 960	Steviol glikozidi	30	(60) (93)	samo kafa, čaj i biljne infuzije, smanjene kalorijske vrijednosti ili bez dodatka šećera
	E 960	Steviol glikozidi	30	(60) (93)	samo aromatizirana instat-kafa i aromatizirani instant-kapučino, smanjene kalorijske vrijednosti ili bez dodatka šećera
	E 960	Steviol glikozidi	20	(60) (93)	samo pića na bazi slada i s okusom čokolade/kapučina, smanjene kalorijske vrijednosti ili bez dodatka šećera
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
					(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina
					(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi.
					(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅
					(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama
					(24): Dodana količina, ostaci su ispod granica detekcija
					(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola.
					(93): Najveća dopuštena količina primjenjuje se na gotova pića (npr. u limenci) i njihove mješavine i koncentrate nakon pripreme i spremne za potrošnju.
14.2	Alkoholna pića, uključujući bezalkoholna pića i pića s niskim udjelom alkohola				
14.2.1	Pivo i pića od slada				
	E 150 a,b,d	Obični karamel, alkalno sulfitni karamel i sulfitno-amonij karamel	<i>quantum satis</i>		
	E 150c	Amonij karamel	6 000		
	E 150c	Amonij karamel	9 500		samo stono pivo — <i>Bière de table/Tafelbier/Table beer</i> (s manje od 6 % ekstrakta slada); <i>Brown Ale, porter</i> (crno pivo), <i>stout i old ale</i>
	E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	200	(1) (2)	samo bezalkoholno pivo; točeno pivo koje sadrži više od 0,5 % dodanog fermentacijskog šećera i /ili voćnih sokova ili koncentrata
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	200	(1) (2)	samo točeno pivo koje sadrži više od 0,5 % dodanog fermentacijskog šećera i /ili voćnih sokova ili koncentrata
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	20	(3)	
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50		samo pivo sa sekundarnim alkoholnim vrenjem u bačvama
	E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Natrij askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	100		
	E 414	Guma arabika (akacija guma)	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Acesulfam K	350		samo bezalkoholno pivo ili pivo sa sadržajem alkohola do 1,2 vol. %; „ <i>Bière de table/Tafelbier/Table beer</i> “ (orginalna sladovina s manje od 6 % ekstrakta), osim „ <i>Obergäriges Einfachbier</i> “; pivo s minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenata izraženih kao NaOH; tamna piva vrste „oud bruin“
	E 951	Aspartam	600		samo bezalkoholno pivo ili pivo sa sadržajem alkohola do 1,2 vol. %; „ <i>Bière de table/Tafelbier/Table beer</i> “ (orginalna sladovina s manje od 6 % ekstrakta), osim „ <i>Obergäriges Einfachbier</i> “; pivo s minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenata izraženih kao NaOH; tamna piva vrste „oud bruin“
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	80	(52)	samo bezalkoholno pivo ili pivo sa sadržajem alkohola do 1,2 vol. %; „ <i>Bière de table/Tafelbier/Table beer</i> “ (orginalna sladovina s manje od 6 % ekstrakta), osim „ <i>Obergäriges Einfachbier</i> “; pivo s minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenata izraženih kao NaOH; tamna piva vrste „oud bruin“
	E 955	Sukraloza	250		samo bezalkoholno pivo ili pivo sa sadržajem alkohola do 1,2 vol. %; „ <i>Bière de table/Tafelbier/Table beer</i> “ (orginalna sladovina s manje od 6 % ekstrakta), osim „ <i>Obergäriges Einfachbier</i> “; pivo s minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenata izraženih kao NaOH; tamna piva vrste „oud bruin“
	E 959	Neohesperidin DC	10		samo bezalkoholno pivo ili pivo sa sadržajem alkohola do 1,2 vol. %; „ <i>Bière de table/Tafelbier/Table beer</i> “ (orginalna sladovina s

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
					manje od 6 % ekstrakta), osim „ <i>Obergäriges Einfachbier</i> “; pivo s minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenata izraženih kao NaOH; tamna piva vrste „ <i>oud bruin</i> “
	E 960	Steviol glikozidi	70	(60)	samo bezalkoholno pivo ili pivo sa sadržajem alkohola do 1,2 vol. %; „ <i>Bière de table/Tafelbier/Table beer</i> “ (orginalna sladovina sa manje od 6 % ekstrakta), osim „ <i>Obergäriges Einfachbier</i> “; pivo s minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenata izraženih kao NaOH; tamna piva vrste „ <i>oud bruin</i> “
	E 961	Neotam	20		samo bezalkoholno pivo ili pivo sa sadržajem alkohola do 1,2 vol. %; „ <i>Bière de table/Tafelbier/Table beer</i> “ (orginalna sladovina s manje od 6 % ekstrakta), osim „ <i>Obergäriges Einfachbier</i> “ pivo s minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenata izraženih kao NaOH; tamna piva vrste „ <i>oud bruin</i> “
	E 962	So aspartam-acesulfama	350	(11)a (49) (50)	samo bezalkoholno pivo ili pivo sa sadržajem alkohola do 1,2 vol. %; „ <i>Bière de table/Tafelbier/Table beer</i> “ (orginalna sladovina s manje od 6 % ekstrakta), osim „ <i>Obergäriges Einfachbier</i> “; pivo s minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenata izraženih kao NaOH; tamna piva vrste „ <i>oud bruin</i> “
	E 969	Advantam	6		samo bezalkoholno pivo ili pivo sa sadržajem alkohola do 1,2 vol. %; „ <i>Bière de table/Tafelbier/Table beer</i> “ (orginalna sladovina s manje od 6 % ekstrakta), osim „ <i>Obergäriges Einfachbier</i> “; pivo s minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenata izraženih kao NaOH; tamna piva vrste „ <i>oud bruin</i> “
	E 950	Acesulfam K	25	(52)	samo pivo smanjene energetske vrijednosti
	E 951	Aspartam	25		samo pivo smanjene energetske vrijednosti
	E 955	Sukraloza	10		samo pivo smanjene energetske vrijednosti
	E 959	Neohesperidin DC	10		samo pivo smanjene energetske vrijednosti

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 961	Neotam	1		samo pivo smanjene energetske vrijednosti
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	25	(11)b (49) (50)	samo pivo smanjene energetske vrijednosti
	E 969	Advantam	0,5		samo pivo smanjene energetske vrijednosti
	E 1105	Lisozim	quantum satis		samo u pivima koja neće biti podvrgnuta ni pasterizaciji ni sterilnoj filtraciji
	E 1200	Polidekstroza	quantum satis		samo piva smanjene energetske vrijednosti i piva s niskim udjelom alkohola
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi.			
		(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			
		(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)			
		(50): Dopuštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebomsoli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			
		(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid			
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
14.2.2	Vino i drugi proizvodi (na bazi vina) i bezalkoholno vino				
	Upotreba aditiva dopuštena je u skladu s posebnim propisima koji regulišu oblast kvaliteta vina				
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	200	(1) (2)	samo bezalkoholna pića
	E 210-213	Benzojeve kiseline-benzoati	200	(1) (2)	samo bezalkoholna pića
	E 220-	Sumporni dioksid – sulfiti	200	(3)	samo bezalkoholna pića

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	228				
	E 242	Dimetil dikarbonat	250	(24)	samo bezalkoholna pića
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi.			
		(24): Dodana količina, ostaci su ispod granica detekcije			
14.2.3	Jabukovo vino i vino od kruške				
	Grupa I.	Aditivi			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 i E 968 ne smiju se upotrebljavati
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		osim <i>cidre bouché</i>
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	200		osim <i>cidre bouché</i>
	E 104	Hinolin žuta	25	(64)	osim <i>cidre bouché</i>
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	10	(64)	osim <i>cidre bouché</i>
	E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo <i>cidre bouché</i>
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	200	(1) (2)	
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	200	(3)	
	E 242	Dimetil dikarbonat	250	(24)	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	100		osim <i>cidre bouché</i>
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	
	E 900	Dimetil polisiloksan	10		osim <i>cidre bouché</i>
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	600		
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	80	(52)	
	E 955	Sukraloza	50		
	E 959	Neohesperidin DC	20		
	E 961	Neotam	20		
	E 962	So aspartam-acesulfama	350	(11)a (49) (50)	
	E 969	Advantam	6		
	E 999	Quillaia ekstrakt	200	(45)	osim <i>cidre bouché</i>
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
	(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina				
	(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi.				
	(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅				
	(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama				
	(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)				
	(50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo samostalno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951				

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid			
		(24): Dodana količina, ostaci su ispod granica detekcije			
		(45): Izračunato kao anhidridni ekstrakt			
		(64) Ukupna količina E 104 i E 110 i boja iz grupe III na smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III			
14.2.4	Voćno vino i mješavina vina s drugim proizvodima				
Grupa I.	Aditivi				E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 i E 968 ne smiju se upotrebljavati
Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini quantum satis	<i>quantum satis</i>			Osim <i>wino owocowe markowe</i>
Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	200			Osim <i>wino owocowe markowe</i>
E 104	Hinolin žuta	20	(61)		
E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	10	(61)		
E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	1	(61)		
E 160d	Likopen	10			Osim <i>wino owocowe markowe</i>
E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	200	(1) (2)		
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	200	(3)		
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	260	(3)		samo mješavine vina s drugim proizvodima
E 242	Dimetil dikarbonat	250	(24)		samo voćna vina i vina sa smanjenim udjelom alkohola i <i>wino owocowe markowe, wino owocowe wzmocnione, wino owocowe</i>

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
					<i>aromatyzowane, wino z soku winogronowego and aromatyzowane wino z soku winogronowego</i>
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
	E 353	Metavinska kiselina	100		samo mješavine vina s drugim proizvodima i <i>wino z soku winogronowego</i> i <i>aromatyzowane wino z soku winogronowego</i>
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000		
	E 1105	Liozimir	<i>quantum satis</i>		<i>samo vino z soku winogronowego i aromatyzowane wino z soku winogronowego</i>
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi.			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(24): Dodana količina, ostaci su ispod granica detekcije			
		(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boje iz Grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za Grupę III			
14.2.5	Alkoholna pića od meda (medovina, medica)				
	Grupa I.	Aditivi			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 i E 968 ne smiju se upotrebljavati
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	200	(1) (2)	
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	200	(3)	

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(24)	
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi.			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(24): Dodana količina, ostaci su ispod granica detekcije			
14.2.6	Jaka alkoholna pića, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast				
Grupa I.	Aditivi				osim <i>whiskyja</i> ili <i>whiskeyja</i> ; E 420, E421, E 953, E 965, E 966, E 967 i E 968 ne smiju se upotrebljavati, osim u likerima
Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>			osim: jakih alkoholnih pića definiranih člankom 5. stavkom 1. i naziva pod kojim se prodaje iz popisa iz stavaka 1.-14. Aneksa 2. Pravilnika o definiranju, opisivanju, prezentiranju, označavanju i zaštiti zemljopisnih oznaka jakih alkoholnih pića (“Službeni glasnik BiH“, broj 81/12) te jaka alkoholna pića (ispred čijeg se naziva navodi ime voća) dobivenih maceracijom i destilacijom, <i>Geist</i> (sa imenom voća ili sirovog materijala koji se koristi), <i>London Gin</i> , <i>Sambuca</i> , <i>Maraschino</i> , <i>Marrasquino</i> ili <i>Maraskino</i> i <i>Mistrà</i>
Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	200		(87)	osim: jakih alkoholnih pića definiranih člankom 5. stavkom 1. i naziva pod kojim se prodaje iz popisa iz stavaka 1.-14. Aneksa 2 Pravilnika o definiranju, opisivanju, prezentiranju, označavanju i zaštiti zemljopisnih oznaka jakih alkoholnih pića (“Službeni glasnik BiH“, broj 81/12), te jakih alkoholnih pića (ispred čijeg se imena

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
					navodi ime voća) dobivenih maceracijom i destilacijom, <i>Geist</i> (sa imenom voća ili sirovog materijala koji se koristi), <i>London Gin</i> , <i>Sambuca</i> , <i>Maraschino</i> , <i>Marrasquino</i> ili <i>Maraskino</i> i <i>Mistrà</i>
	E 104	Hinolin žuta	180	(61)	osim: jakih alkoholnih pića kako je određeno u članku 5. stavku 1. i naziva pod kojim se prodaje navedenih u stavcima od 1. do 14. Priloga II. Pravilnika o definiranju, opisivanju, prezentiranju, označavanju i zaštiti zemljopisnih oznaka jakih alkoholnih pića (“Službeni glasnik BiH“, broj 81/12), te jakih alkoholnih pića (ispred čijeg se naziva navodi ime voća) dobivenih maceracijom i destilacijom <i>Geist</i> (s nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine), <i>London Gin</i> , <i>Sambuca</i> , <i>Maraschino</i> , <i>Marrasquino</i> ili <i>Maraskino</i> i <i>Mistra</i>
	E 110	Sunset žuta , Narđasto žuta	100	(61)	osim: jakih alkoholnih pića kako je određeno u članku 5. stavku 1. i naziva pod kojim se prodaje navedenih u stavcima od 1. do 14. Priloga II. Pravilnika o definiranju, opisivanju, prezentiranju, označavanju i zaštiti zemljopisnih oznaka jakih alkoholnih pića (“Službeni glasnik BiH“, broj 81/12), te jakih alkoholnih pića (ispred čijeg se naziva navodi ime voća) dobivenih maceracijom i destilacijom <i>Geist</i> (s nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine), <i>London Gin</i> , <i>Sambuca</i> , <i>Maraschino</i> , <i>Marrasquino</i> ili <i>Maraskino</i> i <i>Mistra</i>
	E 123	Amaranth	30		osim: jakih alkoholnih pića definiranih člankom 5. stavkom 1. i naziva pod kojim se prodaje iz popisa iz stavaka 1.-14. Aneksa 2. Pravilnika o definiranju, opisivanju, prezentiranju, označavanju i zaštiti zemljopisnih oznaka jakih alkoholnih pića (“Službeni glasnik BiH“, broj 81/12), te jakih alkoholnih pića (ispred čijeg se naziva navodi ime voća) dobivenih maceracijom i destilacijom, <i>Geist</i> (sa imenom voća ili sirovog materijala koji se koristi), <i>London Gin</i> , <i>Sambuca</i> , <i>Maraschino</i> , <i>Marrasquino</i> ili <i>Maraskino</i> i <i>Mistrà</i>

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	170	(61)	osim: jakih alkoholnih pića definiranih člankom 5. stavkom 1. i naziva pod kojim se prodaje iz popisa iz stavaka 1.-14. Aneksa 2. Pravilnik o definiranju, opisivanju, prezentiranju, označavanju i zaštiti zemljopisnih oznaka jakih alkoholnih pića (“Službeni glasnik BiH“, broj 81/12), te jakih alkoholnih pića (ispred čijeg se naziva navodi ime voća) dobivenih maceracijom i destilacijom, <i>Geist</i> (sa imenom voća ili sirovog materijala koji se koristi), <i>London Gin</i> , <i>Sambuca</i> , <i>Maraschino</i> , <i>Marrasquino</i> ili <i>Maraskino</i> i <i>Mistrà</i>
	E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		osim: voćnih jakih alkoholnih pića, jakih alkoholnih pića (ispred čijeg se imena navodi naziv voća) dobivenih maceracijom i destilacijom, <i>Geist</i> (sa imenom voća ili sirovog materijala koji se koristi), <i>London Gin</i> , <i>Sambuca</i> , <i>Maraschino</i> , <i>Marrasquino</i> ili <i>Maraskino</i> i <i>Mistrà</i> . <i>Whisky</i> , <i>whiskey</i> može sadržavati samo E 150a
	E 160b	Anato, biksin, norbiksin	10		samo likeri
	E 174	Srebro	<i>quantum satis</i>		samo likeri
	E 175	Zlato	<i>quantum satis</i>		samo likeri
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo destilirana alkoholna pića koja sadrže cijele kruške
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	osim: <i>whisky</i> , <i>whiskey</i>
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	10 000		samo emulgovani likeri
	E 416	Karaja guma	10 000		samo likeri na bazi jaja
	E 445	Glicerolni esteri smole drveta	100		samo mutna jaka alkoholna pića
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	osim: <i>whisky</i> , <i>whiskey</i>

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	5 000		samo emulgovani likeri
	E 481-482	Stearoil-2-laktinati	8 000	(1)	samo emulgovani likeri
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi.			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz grupe III. Ne smiju biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III.			
		(87): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijevih lakova aditiva E 120 (Cochineal, Carminic acid, Karmin) iznosi 1,5 mg/kg. Ne smije se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijevski lakovi.			
14.2.7	Aromatizirani proizvodi na bazi vina				
14.2.7.1	Aromatizirana vina				
Grupa I.	Aditivi				E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 i E 968 ne smiju se upotrebljavati
E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>			
E 100	Kurkumin	100	(26) (27)		<i>samo americano, bitter vino</i>
E 101	Riboflavini	100	(26) (27)		<i>samo americano, bitter vino</i>
E 102	Tartrazin	100	(26) (27)		<i>samo americano, bitter vino</i>
E 104	Hinolin žuta	50	(26) (27)		<i>samo americano, bitter vino</i>
E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	50	(27)		<i>samo bitter vino</i>
E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin	100	(26) (27) (87)		<i>samo americano, bitter vino</i>
E 122	Azorubine, Karmoizin	100	(26) (27)		<i>samo americano, bitter vino</i>

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 123	Amaranth	100	(26) (27)	<i>samo americano, bitter vino</i>
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	50	(26) (27)	<i>samo americano, bitter vino</i>
	E 129	Allura Red AC	100	(27)	<i>samo bitter vino</i>
	E 123	Amaranth	30		<i>samo aperitivna vina</i>
	E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>		<i>samo americano</i>
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	200	(1) (2)	
	E 220-228	Sumporni dioksid - sulfiti	200	(3)	
	E 242	Dimetil dikarbonat	250	(24)	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(3) Najveće dopuštene količine izražene su kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu uzimajući u obzir sve izvore; količina SO ₂ koja ne prelazi 10 mg/kg ili 10 mg/l ne smatra se prisutnom.			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(24): Dodana količina, ostaci su ispod granica detekcije			
		(26): U <i>americanu</i> su E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 dopušteni pojedinačno ili u kombinaciji			
		(27): U <i>bitter vinu</i> su E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 dopušteni pojedinačno ili u kombinaciji			
		(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III			

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		(87): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (<i>Cochineal</i> , <i>Carminic acid</i> , Karmin) iznosi 1,5 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijski lakovi.			
14.2.7.2	Aromatizirana pića na bazi vina				
	Grupa I.	Aditivi			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 i E 968 ne smiju se upotrebljavati
	E 100	Kurkumin	100	(28)	samo <i>bitter soda</i>
	E 101	Riboflavini	100	(28)	samo <i>bitter soda</i>
	E 102	Tartrazin	100	(28)	samo <i>bitter soda</i>
	E 104	Hinolin žuta	50	(61)	samo <i>bitter soda</i>
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	50	(61)	samo <i>bitter soda</i>
	E 120	Cochineal, karminska kiselina, karmin	100	(28) (87)	samo <i>bitter soda</i>
	E 122	Azorubine, Karmoizin	100	(28)	samo <i>bitter soda</i>
	E 123	Amaranth	100	(28)	samo <i>bitter soda</i>
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	50	(61)	samo <i>bitter soda</i>
	E 129	Allura Red AC	100	(28)	samo <i>bitter soda</i>
	E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		<i>osim sanngria, clarea, zurra</i>
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	200	(1) (2)	
	E 220 - 228	Sumpor dioksid - sulfiti	200	(3)	
	E 242	Dimetil dikarbonat	250	(24)	
	E 338-	Fosforna kiselina – fosfati	1 000	(1) (4)	

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	452	– di-, tri- i polifosfati			
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(3) Najveće dopuštene količine izražene su kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu uzimajući u obzir sve izvore; količina SO ₂ koja ne prelazi 10 mg/kg ili 10 mg/l ne smatra se prisutnom.			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(24): Dodana količina, ostaci su ispod granica detekcije			
		(28): U bitter sodi su E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 dopušteni pojedinačno ili u kombinaciji			
		(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boje iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III.			
		(87): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijjskih lakova aditiva E 120 (<i>Cochineal</i> , <i>Carminic acid</i> , Karmin) iznosi 1,5 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijjski lakovi.			
14.2.7.3	Aromatizirani kokteli na bazi vina				
	Grupa I.	Aditivi			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 i E 968 ne smiju se upotrebljavati
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	200	(87)	
	E 104	Hinolin žuta	50	(61)	
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	50	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, <i>Cochineal</i> crvena A	50	(61)	

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 160d	Likopen	10		
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	200	(1) (2)	
	E 220 - 228	Sumpor dioksid – sulfiti	200	(3)	
	E 242	Dimetil dikarbonat	250	(24)	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(3) Najveće dopuštene količine izražene su kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu uzimajući u obzir sve izvore; količina SO ₂ koja ne prelazi 10 mg/kg ili 10 mg/l ne smatra se prisutnom.			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(24): Dodana količina, ostaci su uspod granica detekcije			
		(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III			
		(87): Najveća dopuštena količina aluminijskih lakova aditiva E 120 (<i>Cochineal</i> , <i>Carminic acid</i> , Karmin) iznosi 1,5 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijski lakovi.			
14.2.8	Ostala alkoholna pića, uključujući mješavine alkoholnih pića s bezalkoholnim pićima i jaka alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15%				
	Grupa I.	Aditivi			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 i E 968 ne smiju se upotrebljavati
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupa	Boja pojedinačno ili u	200	(87)	samo alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15 % i <i>nalewka</i>

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	III.	smjese čije su količine ograničene			<i>na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe and aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe</i>
	E 104	Hinolin žuta	180	(61)	samo alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15 %
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	100	(61)	samo alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15 %
	E 123	Amaranth	30		samo alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15 % i <i>nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe and aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe</i>
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	170	(61)	samo alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15 %
	E 160b	Anato, biksin, norbiksin	10		samo alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15 %
	E 160d	Likopen	30		
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	200	(1) (2)	samo alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15 % i <i>nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe and aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholow</i>
	E 210-	Benzojeva kiselina –	200	(1) (2)	samo alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15 %

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	213	benzoati			
	E 220-228	Sumporni dioksid-sulfiti	200	(3)	samo <i>nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe i aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe</i>
	E 220-228	Sumporni dioksid-sulfiti	20	(3)	samo u pićima od fermentiranog groždanog mošta
	E 242	Dimetil dikarbonat	250	(24)	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
	E 353	Metavinska kiselina	100		samo <i>nalewka na winie z soku winogronowego i aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego</i>
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	100		samo u pićima od fermentiranog groždanog mošta
	E 444	Saharoza acetat izobutirat	300		samo aromatizirana mutna alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15 %
	E 445	Glicerolni esteri smole drveta	100		samo aromatizirana mutna alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15 %
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	8 000	(1)	samo aromatizirana pića s udjelom alkohola manjim od 15 %
	E 499	Biljni steroli bogati stigmasterolom	80	(80)	samo za alkoholne koktele za zamrzavanje na bazi vode
	E 499	Biljni steroli bogati stigmasterolom	800	(80)	samo za alkoholne koktele za zamrzavanje na bazi vode

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	600		
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	250	(51)	samo mješavine alkoholnih pića s bezalkoholnim pićima
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	80	(52)	
	E 955	Sukraloza	250		
	E 959	Neohesperidin DC	30		
	E 960	Steviol glikozidi	150	(60)	
	E 961	Neotam	20		
	E 962	So aspartam-acesulfama	350	(11)a (49) (50)	
	E 969	Advantam	6		
	E 1105	Liozimid (Liozimid)	quantum satis		samo nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskalkoholowe i aromatyzowane wino owocowe niskalkoholowe
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(3): Najviše dopuštene količine, izražene kao SO ₂ odnose se na ukupnu količinu, dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ koji ne prelazi 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da SO ₂ nije prisutan u hrani.			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)			
		(50:) Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo samostalno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			
		(51): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina			
		(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid			
		(24): Dodana količina, ostaci su ispod granica detekcije			
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
		(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boje iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III			
		(80): Zahtjevi za označivanje hrane i sastojaka hrane s dodatkom fitosterola, estera fitosterola, fitostanola i/ili estera fitostanola, ne primjenjuju se			
		(87):Najveća dopuštena količina aluminijskih lakova aditiva E 120 (<i>Cochineal</i> , <i>Carminic acid</i> , Karmin) iznosi 1,5 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijski lakovi.			
15.	GOTOVA SLANA ILI ZAČINJENA JELA I „SNACK PROIZVODI“ (GRICKALICE)				
15.1	„Snack proizvodi“ (grickalice) na bazi krompira, žitarica, brašna ili skroba				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(71)	
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	100	(71)	osim ekstrudiranih ili ekspanziranih začinjanih grickalica
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	200	(71)	samo ekstrudirane ili ekspanzirane začinjene grickalice
	E 160b	Anato, biksin, norbiksin	10		osim ekstrudiranih ili ekspanziranih začinjanih grickalica

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 160b	Anato, biksin, norbiksin	20		samo ekstrudirane ili ekspandirane začinjene grickalice
	E 160d	Likopen	30		
	E 200-203; E 214-219	Sorbinska kiselina – sorbati; p-hidroksibenzoati	1 000	(1) (2) (5)	
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo grickalice na bazi žitarica i krompira
	E 310-320	Galati, TBHQ i BHA	200	(1)	samo grickalice na bazi žitarica
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
	E 392	Ekstrakti ružmarina	50	(41) (46)	
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	3 000		samo grickalice na bazi žitarica i krompira
	E 416	Karaja guma	5 000		samo grickalice na bazi žitarica i krompira
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	2 000	(1)	samo grickalice na bazi žitarica
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	5 000	(1)	samo grickalice na bazi žitarica i krompira
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstva za poliranje
	E 902	Kandelila vosak	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstva za poliranje
	E 903	Karnauba vosak	200		samo kao sredstva za poliranje
	E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstva za poliranje
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	500		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	100	(52)	
	E 955	Sukraloza	200		
	E 959	Neohesperidin DC	50		
	E 960	Steviol glikozidi	20	(60)	
	E 961	Neotam	18		
	E 961	Neotam	2		samo kao pojačivač okusa
	E 962	So aspartam-acesulfama	500	(11)b (49) (50)	
	E 969	Advantam	5		
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ koji ne premašuje 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan.			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(5): E 214-219: p-hidroksibenzoati (PHB), najviše 300 mg/kg			
		(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			
		(41): Izraženo na masnu osnovu			
		(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)			
		(50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo samostalno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			
		(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid			
		(46): Kao zbir karnosola i karnosolne kiseline			

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
		(71): Najveća dopuštena količina aluminija iz svih aluminijskih lakova iznosi 30 mg/kg.			
15.2	Prerađeni orašasti plodovi				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	100		samo začinjeni obloženi orašasti plodovi
	E 160b	Anato, biksin, norbiksin	10		samo začinjeni obloženi orašasti plodovi
	E 160d	Likopen	30		
	E 200-203; E 214-219	Sorbinska kiselina – sorbati; p-hidroksibenzoati	1 000	(1) (2) (5)	samo obloženi orašasti plodovi
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo marinirani orašasti plodovi
	E 310-320	Galati, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
	E 392	Ekstrakti ružmarina	200	(41) (46)	
	E 416	Karaja guma	10 000		samo obloženi orašasti plodovi
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za poliranje
	E 902	Kandelila vosak	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za poliranje
	E 903	Karnauba vosak	200		samo kao sredstvo za poliranje

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za poliranje
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	500		
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	100	(52)	
	E 955	Sukraloza	200		
	E 959	Neohesperidin DC	50		
	E 960	Steviol glikozidi	20	(60)	
	E 961	Neotam	18		
	E 961	Neotam	2		samo kao pojačivač okusa
	E 962	So aspartam-acesulfama	500	(11)b (49) (50)	
	E 962	Advantam	5		
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
	(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina				
	(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi.				
	(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅				
	(5): E 214-219: p-hidroksibenzoati (PHB), najviše 300 mg/kg				
	(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama				
	(13): Najveća dopuštena količina izražena na masnu osnovu				
	(41): Izraženo na masnu osnovu				
	(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)				

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		(50:) Dopuštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			
		(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid			
		(46): Kao zbir karnosola i karnosolne kiseline			
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
16.	DESERTI, OSIM PROIZVODA KATEGORIJA 1., 3. i 4				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(74)	
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	150	(74)	
	Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 104	Hinolin žuta	10	(61)	
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	5	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	10	(61)	
	E 160b	Anato, biksin, norbiksin	10		
	E 160d	Likopen	30		
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	1 000	(1) (2)	samo <i>frugtgrød</i> , <i>rote Grütze</i> i <i>pasha</i>
	E 200-203	Sorbinska kiselina – sorbati	2 000	(1) (2)	samo <i>ostkaka</i>
	E 200-	Sorbinska kiselina –	300	(1) (2)	samo toplotno neobrađeni mliječni deserti

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	213	sorbati; Benzojeva kiselina – benzoati			
	E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	500	(1) (2)	samo <i>frugtgrød</i> i <i>rote Grütze</i>
	E 234	Nizin	3		samo pudinzi od griza i tapioke i slični proizvodi
	E 280-283	Propionska kiselina – propionati	1 000	(1) (6)	samo <i>Christmas pudding</i>
	E 297	Fumarna kiselina	4 000		samo deserti u obliku gela, deserti s voćnom aromom, suhe mješavine u prahu za deserte
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	3 000	(1) (4)	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	7 000	(1) (4)	samo suhe mješavine u prahu za deserte
	E 355-357	Adipinska kiselina – adipati	1 000	(1)	samo suhe mješavine u prahu za deserte
	E 355-357	Adipinska kiselina – adipati	6 000	(1)	samo deserti u obliku gela
	E 355-357	Adipinska kiselina – adipati	1 000	(1)	samo deserti s voćnom aromom
	E 363	Jantarna kiselina	6 000		
	E 416	Karaja guma	6 000		
	E 427	Kasija guma	2 500		samo za mliječne deserte i slične proizvode
	E 432-436	Polisorbati	3 000	(1)	
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	
	E 475	Poliglicerolni esteri	2 000		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		masnih kiselina			
	E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	5 000		
	E 481-482	Stearoil-2-laktinati	5 000	(1)	
	E 483	Stearil tartarat	5 000		
	E 491-495	Esteri sorbitana	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfam K	350		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 951	Aspartam	1 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	250	(51)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	100	(52)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	400		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 957	Taumatina	5		samo kao pojačivač okusa
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 960	Steviol glikozidi	100	(60)	proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 961	Neotam	32		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 962	So aspartam-acesulfama	350	(11)a (49) (50)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 964	Sirup poliglicitola	300 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
					šećera
	E 969	Advantam	10		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(6): Propionska kiselina i njezine soli mogu biti prisutni u određenim fermentiranim proizvodima, a nastaju postupkom fermentacije u skladu s dobrom proizvodnom praksom			
		(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			
		(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)			
		(50:) Dopuštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			
		(51): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina			
		(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid			
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
		(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boje iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III			
		(74): Najveća dopuštena količina aluminijskih lakova iz svih aluminijskih lakova iznosi 15 mg/kg.			
17.	DODACI PREHRANI, osim dodataka prehrani za dojenčad i malu djecu				
17.1	Dodaci prehrani u krutom obliku, uključujući kapsule i tablete i slične oblike, osim oblika za žvakanje				
	Grupa I.	Aditivi			E 410, E 412, E 415 i E 417 ne smiju se koristiti za proizvodnju dehidrirane hrane koja se konzumira kao takva
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(69)	

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	300	(69)	
	Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		
	E 104	Hinolin žuta	35	(61)	
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	10	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	35	(61)	
	E 160d	Likopen	30		
	E 200-213	Sorbinska kiselina – sorbati; Benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	samo ako je u suhom obliku i ako sadrži pripravke vitamina A i kombinacije vitamina A i D
	E 310-321	Galati, TBHQ, BHA i BHT	400	(1)	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	<i>quantum satis</i>		
	E 392	Ekstrakti ružmarina	400	(46)	
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	1 000		
	E 416	Karaja guma	<i>quantum satis</i>		
	E 426	Hemiceluloza iz soje	1 500		
	E 432-436	Polisorbati	<i>quantum satis</i>		
	E 459	Beta-ciklodekstrin	<i>quantum satis</i>		samo hrana u obliku tableta i dražeja
	E 468	Umrežena natrij karboksi	30 000		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		metil celuloza			
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	<i>quantum satis</i>	(1)	
	E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 491-495	Esteri sorbitana	<i>quantum satis</i>	(1)	
	E 551-553	Silicij dioksid – silikati	<i>quantum satis</i>		
	E 900	Dimetil poliksiloksan	10	(91)	samo kao dodatak ishrani u obliku šumećih tableta
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>		
	E 902	Kandelila vosak	<i>quantum satis</i>		
	E 903	Karnauba vosak	200		
	E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Acesulfam K	500		
	E 951	Aspartam	2 000		
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	500	(51)	
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	500	(52)	
	E 955	Sukraloza	800		
	E 959	Neohesperidin DC	100		
	E 960	Steviol glikozidi	670	(60)	
	E 961	Neotam	60		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 961	Neotam	2		samo kao pojačivač okusa
	E 962	So aspartam-acesulfama	500	(11)a (49) (50)	
	E 969	Advantam	20		
	E 1201	Polivinilpirolidon	<i>quantum satis</i>		samo hrana u obliku tableta i dražeja
	E 1202	Polivinilpolipirolidon	<i>quantum satis</i>		samo hrana u obliku tableta i dražeja
	E 1203	Polivinil alkohol (PVA)	18 000		samo hrana u obliku tableta i dražeja
	E 1204	Pululan	<i>quantum satis</i>		samo hrana u obliku tableta i dražeja
	E 1205	Osnovni kopolimer metakrilata	100 000		
	E 1206	Neutralni kopolimer metakrilata	200 000		
	E 1207	Anionski kopolimer metakrilata	100 000		
	E 1208	Kopolimer polivinilpirolidon-vinil acetata	100 000		
	E 1209	Polivinil alkohol-polietilen glikol-graft-kopolimer	100 000		
	E 1505	Trietil citrat	3 500		samo hrana u obliku tableta i dražeja
	E 1521	Polietilen glikol	10 000		samo hrana u obliku tableta i dražeja
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
		(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)			
		(50): Dopuštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			
		(51): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina			
		(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid			
		(46): Kao zbir karnosola i karnosolne kiseline			
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
		(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boje iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III			
		(69): Najveća dopuštena količina aluminijskih lakova iznosi 150 mg/kg			
		(91): Najveća dopuštena količina primjenjuje se na otopljeni dodatak prehrani spreman za upotrebu ako je razrijeđen s 200 ml vode.			
17.2	Dodaci prehrani u tekućem obliku				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	100		
	E 104	Hinolin žuta	10	(61)	
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	10	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	10	(61)	
	E 160d	Likopen	30		

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 200-213	Sorbinska kiselina – sorbati; Benzojeva kiselina – benzoati	2 000	(1) (2)	
	E 310-321	Galati, TBHQ, BHA i BHT	400	(1)	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	<i>quantum satis</i>		
	E 392	Ekstrakti ružmarina	400	(46)	
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	1 000		
	E 416	Karaja guma	<i>quantum satis</i>		
	E 426	Hemiceluloza iz soje	1 500		
	E 432-436	Polisorbati	<i>quantum satis</i>		
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	<i>quantum satis</i>	(1)	
	E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 491-495	Esteri sorbitana	<i>quantum satis</i>		
	E 551-553	Silicij dioksid – silikati	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	600		
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	400	(51)	
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	80	(52)	

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 955	Sukraloza	240		
	E 959	Neohesperidin DC	50		
	E 960	Steviol glikozidi	200	(60)	
	E 961	Neotam	20		
	E 961	Neotam	2		samo kao pojačivač okusa
	E 962	So aspartam-acesulfama	350	(11)a (49) (50)	
	E 969	Advantam	6		
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			
		(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)			
		(50:) Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo samostalno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			
		(51): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina			
		(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid			
		(46): Kao zbir karnosola i karnosolne kiseline			
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
		(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boje iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III			
17.3	Dodaci prehrani u obliku sirupa ili za žvakanje				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(69)	

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	300	(69)	samo dodaci prehrani u krutom obliku
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	100		samo dodaci prehrani u krutom obliku
	E 104	Hinolin žuta	10	(61)	
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	10	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	10	(61)	
	E 160d	Likopen	30		
	E 310-321	Galati, TBHQ, BHA i BHT	400	(1)	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	<i>quantum satis</i>		
	E 392	Ekstrakti ružmarina	400	(46)	
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	1 000		
	E 416	Karaja guma	<i>quantum satis</i>		
	E 426	Hemiceluloza iz soje	1 500		
	E 432-436	Polisorbati	<i>quantum satis</i>		
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	<i>quantum satis</i>	(1)	

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 491-495	Esteri sorbitana	<i>quantum satis</i>		
	E 551-553	Silicij dioksid – silikati	<i>quantum satis</i>		
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>		
	E 902	Kandelila vosak	<i>quantum satis</i>		
	E 903	Karnauba vosak	200		
	E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Acesulfam K	2 000		
	E 951	Aspartam	5 500		
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	1 250	(51)	
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	1 200	(52)	
	E 955	Sukraloza	2 400		
	E 957	Taumatoin	400		
	E 959	Neohesperidin DC	400		
	E 960	Steviol glikozidi	1 800	(60)	
	E 961	Neotam	185		
	E 961	Neotam	2		samo dodaci prehrani na bazi vitamina i/ili minerala, kao pojačivač okusa
	E 962	So aspartam-acesulfama	2 000	(11)a (49) (50)	

Broj kategorije	E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina (mg/l ili mg/kg, ovisno o slučaju)	Napomene	Ograničenja/iznimke
	E 969	Advantam	55		
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			
		(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)			
		(50:) Dopuštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			
		(51): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina			
		(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid			
		(46): Kao zbir karnosola i karnosolne kiseline			
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
		(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boje iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III			
		(69): Najveća dopuštena količina aluminijskih lakova iznosi 150 mg/kg.			
18.	PRERAĐENA HRANA KOJA NIJE OBUHVAĆENA KATEGORIJAMA 1 DO 17, OSIM HRANE ZA DOJENČAD I MALU DJECU				
	Grupa I.	Aditivi			

ANEKS III

LISTA ADITIVA UKLJUČUJUĆI NOSAČE ODOBRENI ZA UPOTREBU U ADITIVIMA, PREHRAMBENIM ENZIMIMA I AROMAMA, NUTRIJENTIMA I USLOVI NJIHOVE UPOTREBE

Definicije

1. „*nutrijenti*“ u smislu ovoga Aneksa su vitamini, minerali i druge tvari koje se dodaju sa svrhom obogaćivanja, kao i tvari koje se dodaju zbog fiziološkog učinka propisane Pravilnikom o hrani obogaćenoj nutrijentima („Službeni glasnik BiH“, broj 72/11) i Pravilnika o hrani za posebne prehrambene potrebe („Službeni glasnik BiH“, broj 72/11).

2. „*pripravak*“ za potrebe ovog Aneksa se smatraju mješavine koje se sastoje od jednog ili više aditiva, prehrambenih enzima i/ili nutrijenata u koje su ugrađene tvari kao što su aditivi i/ili drugi sastojci zbog lakšeg skladištenja, prodaje, standardizacije, razrjeđenja ili otapanja.

DIO 1

Nosači u aditivima

E broj nosača	Naziv nosača	Najveća dopuštena količina	Aditivi kojima se nosač može dodati
E 1520	Propan-1,2-diol (propilen glikol)	1 000 mg/kg u gotovom proizvodu (kao carry-over) (*)	boja, emulgatori, antioksidansi
E 422	Glicerol	<i>quantum satis</i>	svi aditivi
E 420	Sorbitol		
E 421	Manitol		
E 953	Izomalt		
E 965	Maltitol		
E 966	Laktitol		
E 967	Ksilitol		
E 968	Eritritol		
E 400 – E 404	Alginska kiselina – alginati (Tabela 7 iz Dijela 6)		
E 405	Propan-1,2-diol alginat		
E 406	Agar		
E 407	Karagenan		
E 410	Brašno sjemenke rogača		
E 412	Guar guma		
E 413	Tragakant		
E 414	Guma arabika (akacija guma)		
E 415	Ksantan guma		
E 440	Pektini		
E 432 – E 436	Polisorbati (Tabela 4 iz Dijela 6)	<i>quantum satis</i>	sredstva protiv pjenjenja

E broj nosača	Naziv nosača	Najveća dopuštena količina	Aditivi kojima se nosač može dodati		
E 442	Amonij fosfatidi	<i>quantum satis</i>	antioksidansi		
E 460	Celuloza	<i>quantum satis</i>	svi aditivi		
E 461	Metil celuloza				
E 462	Etil celuloza				
E 463	Hidroksipropil celuloza				
E 464	Hidroksipropil metil celuloza				
E 465	Etil metil celuloza				
E 466	Natrij karboksi metil celuloza, celulozna guma				
E 322	Lecitini	<i>quantum satis</i>	boja i antioksidansi topivi u mastima		
E 432 – E 436	Polisorbati (Tabela 4 iz Dijela 6)				
E 470b	Magnezij soli masnih kiselina				
E 471	Mono– i digliceridi masnih kiselina				
E 472a	Esteri octene kiseline mono i diglicerida masnih kiselina				
E 472c	Esteri limunske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina				
E 472e	Mono– i diacetil esteri vinske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina				
E 473	Saharozni esteri masnih kiselina				
E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina				
E 491 – E 495	Sorbitan esteri (Tabela 5 iz Dijela 6)			<i>quantum satis</i>	boja i sredstva protiv pjenjenja
E 1404	Oksidirani skrob				
E 1410	Monoskrob fosfat	<i>quantum satis</i>	svi aditivi		
E 1412	Diskrob fosfat				
E 1413	Diskrob fosfat fosfatizirani				
E 1414	Diskrob fosfat acetilirani				
E 1420	Acetilirani skrob				
E 1422	Acetilirani diskrob adipat				
E 1440	Hidroksi propil skrob				
E 1442	Hidroksi propil diskrob fosfat				
E 1450	Natrij oktenil jantarat skrob				
E 1451	Acetilirani oksidirani skrob				
E 170	Kalcij karbonat				
E 263	Kalcij acetat				
E 331	Natrij citrati				
E 332	Kalij citrati				

E broj nosača	Naziv nosača	Najveća dopuštena količina	Aditivi kojima se nosač može dodati
E 341	Kalcij fosfati		
E 501	Kalij karbonati		
E 504	Magnezij karbonati		
E 508	Kalij hlorid		
E 509	Kalcij hlorid		
E 511	Magnezij hlorid		
E 514	Natrij sulfati		
E 515	Kalij sulfati		
E 516	Kalcij sulfat		
E 517	Amonij sulfat		
E 577	Kalij glukonat		
E 640	Glicin i njegova natrijeva so		
E 1505 (*)	Trietil citrat		
E 1518 (*)	Gliceril triacetat (triacetin)		
E 551	Silicij dioksid	<i>quantum satis</i>	emulgatori i boja
E 552	Kalcij silikat		
E553b	Talk	50 mg/kg u smjesi boja	boja
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>	boja
E 1200	Polidekstroza	<i>quantum satis</i>	svi aditivi
E 1201	Polivinilpirolidon	<i>quantum satis</i>	zaslađivači
E 1202	Polivinilpolipirrolidon		
E 322	Lecitini	<i>quantum satis</i>	sredstva za poliranje voća
E 432 – E 436	Polisorbati		
E 470a	Natrij, kalij i kalcij so masnih kiselina		
E 471	Mono– i digliceridi masnih kiselina		
E 491 – E 495	Sorbitan esteri		
E 570	Masne kiseline		
E 900	Dimetil poliksiloksan		
E 1521	Polietilenglikol	<i>quantum satis</i>	zaslađivači
E 425	Konjak	<i>quantum satis</i>	svi aditivi
E 459	Beta-ciklodekstrin	1 000 mg/kg u gotovoj hrani	svi aditivi
E 468	Umrežena Na-katboksimetil celuloza Umrežena celulozna guma	<i>quantum satis</i>	zaslađivači
E 469	Enzimatski hidrolizirana	<i>quantum satis</i>	svi aditivi

E broj nosača	Naziv nosača	Najveća dopuštena količina	Aditivi kojima se nosač može dodati
	karboksimetil celuloza Enzimski hidrolizirana celulozna guma		
E 555	Kalij aluminij silikat	90 % u odnosu na pigment	u E 171 titanijevom dioksidu i E 172 željeznim oksidima i hidroksidima

(*) Najveća dopuštena količina iz svih izvora u hrani je 3000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji s E 1505, E 1517 i E 1518). Za pića, osim kremastih likera, najveća dopuštena količina E 1520 je 1 000 mg/l iz svih izvora.

DIO 2

Aditivi drugačiji od nosača u aditivima (*)

E broj dodanog aditiva	Naziv dodanog aditiva	Najveća dopuštena količina	Smjese aditiva kojima se aditiv može dodati
Tabela 1		<i>quantum satis</i>	sve smjese aditiva
E 200 – E 203	Sorbinska kiselina – sorbati (Tabela 2 iz Dijela 6)	1 500 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji u smjesi, 15 mg/kg u gotovom proizvodu izraženo kao slobodna kiselina	smjese boja
E 210	Benzojeva kiselina		
E 211	Natrij benzoat		
E 212	Kalij benzoat		
E 220 – E 228	Sumporni dioksid – sulfiti (Tabela 3 iz Dijela 6)	100 mg/kg u smjesi i 2 mg/kg izraženo kao SO ₂ u gotovom proizvodu	smjese boja (osim E163 antocijanina, E 150 b alkalno-sulfitnog karamela i E 150 d sulfitno-amonij karamela) (**)
E 320	Butilirani hidroksianisol (BHA)	20 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji (izraženo na mast) u smjesi, 0,4 mg/kg u gotovom proizvodu (pojedinačno ili u kombinaciji)	emulgatori koji sadrže masne kiseline
E 321	Butilirani hidrokitoluen (BHT)		
E 338	Fosforna kiselina	40 000 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji u smjesi (izraženo kao P ₂ O ₅)	smjese boja E 163 Antocijani
E 339	Natrij fosfati		
E 340	Kalij fosfati		
E 343	Magnezij fosfati		
E 450	Difosfati		
E 451	Trifosfati		
E 341	Kalcij fosfati	40 000 mg/kg u smjesi (izraženo kao P ₂ O ₅)	smjese boja i emulgatora
		10 000 mg/kg u smjesi (izraženo kao P ₂ O ₅)	smjese poliola
		10 000 mg/kg u smjesi (izraženo kao P ₂ O ₅)	smjese E 412 guar gume
E 392	Ekstrakti ružmarina	1 000 mg/kg u smjesi, 5 mg/kg u gotovom	smjese boja

E broj dodanog aditiva	Naziv dodanog aditiva	Najveća dopuštena količina	Smjese aditiva kojima se aditiv može dodati
		proizvodu izraženo kao zbir karnosolne kiseline i karnosola	
E 416	Karaja guma	50 000 mg/kg u smjesi, 1 mg/kg u gotovom proizvodu	smjese boja
E 432 – E 436	Polisorbati	<i>quantum satis</i>	smjese boja, kontrast pojačivači, antioksidansi topivi u masti i sredstva za poliranje voća
E 473	Saharozni esteri masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	smjese boja i antioksidansi topivi u masti
E 475	Poliglicerolni ester masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	smjese boja i antioksidansi topivi u masti
E 476	Poliglicerol poliricinoleat	50 000 mg/kg u smjesi, 500 mg/kg u gotovoj hrani	kao emulgator u smjesama boja koji se koriste u sljedećim proizvodima: Surimi i japanski riblji proizvodi (Kamaboko) (E 120 Cochineal, karminska kiselina, karmin). Mesni proizvodi, riblje paste i pripravci od voća koji se koriste u aromatiziranim mliječnim proizvodima i desertima (E 163 Antocijani, E 100 Kurkumin i E 120 Cochineal, karminska kiselina, karmin).
E 491 – 495	Sorbitan esteri (Tabela 5 iz Dijela 6)	<i>quantum satis</i>	smjese boja, sredstva protiv pjenjenja i sredstva za poliranje voća
E 551	Silicij dioksid	50 000 mg/kg u smjesi	smjese boja u prahu
		10 000 mg/kg u smjesi	E 508 Kalij hlorid i smjese od E 412 guar gume
E 551	Silicij dioksid	50 000 mg/kg u smjesi	smjese emulgatora u praškastom obliku
E 552	Kalcij silikat		
E 551	Silicij dioksid	10 000 mg/kg u smjesi	smjese poliola u praškastom obliku
E 552	Kalcij silikat		
E 553a	Magnezij silikat		
E 553b	Talk		
E 551	Silicij dioksid	5 000 mg/kg u pripravku	E 1209 polivinil alkohol-polietilen glikol-graft-kopolimer
E 551	Silicij dioksid	30 000 mg/kg u pripravku	suhi ekstrakti ružmarina u prahu (E 392)
E 551	Silicij dioksid	10 000 mg/kg u pripravku	E 252 kalij nitrat
E 900	Dimetil poliksiloksan	200 mg/kg u smjesi, 0,2 mg/l u gotovoj hrani	smjese boja E 160a karoteni, E 160b Anato, biksin, norbiksin, E 160c Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin, E 160d Likopen i E 160e beta-apo-8'-carotenal
E 903	Karnauba vosak	130 000 mg/kg u smjesi, 1	kao stabilizator u smjesama

E broj dodanog aditiva	Naziv dodanog aditiva	Najveća dopuštena količina	Smjese aditiva kojima se aditiv može dodati
		200 mg/kg u gotovom proizvodu iz svih izvora	zaslađivača i/ili kiselina namijenjenih za upotrebu u gumama za žvakanje
E 943a	Butan	1 mg/kg u konačnoj hrani	smjese boja grupe II. i grupe III., kako je definisano u dijelu C Aneksa II. (samo za profesionalnu upotrebu)
E 943b	Izobutan	1 mg/kg u konačnoj hrani	smjese boja grupe II. i grupe III., kako je definisano u dijelu C Aneksa II. (samo za profesionalnu upotrebu)
E 944	Propan	1 mg/kg u konačnoj hrani	smjese boja grupe II. i grupe III., kako je definisano u dijelu C Aneksa II. (samo za profesionalnu upotrebu)

(*) Osim enzima koji su odobreni kao aditivi.

(**) E 163 Antocijani mogu sadržavati do 100 000 mg/kg sulfita. E 150b alkalno – sulfadni karamel i E 150d sulfitno-amonijačni karamel mogu sadržavati 2 000 mg/kg u skladu s kriterijima čistoće navedenih u Aneksu V ovoga Pravilnika

Napomena: Opća pravila za uslove upotrebe aditiva iz Dijela 2

(1) Aditivi iz Tabele 1 Dijela 6 ovog Aneksa koji su općenito dozvoljeni za korištenje u hrani prema načelu „*quantum satis*“, uključeni u grupu I „Aneksa II“ Dijela C (1), kao aditivi (osim za svrhu nosača) mogu biti dodani u smjese aditiva u skladu s općim načelom „*quantum satis*“, osim ako nije drugačije određeno.

(2) Za fosfate i silikate najveće dopuštene količine su određene samo za smjese aditiva, a ne i za gotovu hranu.

(3) Za sve ostale aditive s određenom ADI vrijednošću, najveće dopuštene količine su određene i za smjesu aditiva i za gotovu hranu.

(4) Niti jedan aditiv naveden u ovoj tablici nije dopušten za upotrebu kao boja, zaslađivač ili pojačivač arome.

DIO 3

Aditivi uključujući nosače u prehrambenim enzimima (*)

E broj dodanog aditiva	Naziv dodanog aditiva	Najveća dopuštena količina u smjesi enzima	Najveća dopuštena količina u gotovom proizvodu osim pića	Najveća dopuštena količina u pićima	Može li se upotrebljavati kao nosač?
E 170	Kalcij karbonat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 200	Sorbinska kiselina	20 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao slobodna kiselina)	20 mg/kg	10 mg/l	
E 202	Kalij sorbat				
E 210	Benzojeva kiselina	5 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao slobodna	1,7 mg/kg 5 mg/kg u siru za koje se koristilo sirilo	0,85 mg/l 2,5 mg u pićima na bazi sirutke za koja se koristilo	
E 211	Natrij benzoat				

E broj dodanog aditiva	Naziv dodanog aditiva	Najveća dopuštena količina u smjesi enzima	Najveća dopuštena količina u gotovom proizvodu osim pića	Najveća dopuštena količina u pićima	Može li se upotrebljavati kao nosač?
		kiselina) 12 000 mg/kg u sirilu		sirilo	
E 214	Etil p-hidroksibenzoat	2 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao slobodna kiselina)	2 mg/kg	1 mg/l	
E 215	Natrijev etil p-hidroksibenzoat				
E 218	Metil p-hidroksibenzoat				
E 219	Natrij metil p-hidroksibenzoat				
E 220	Sumporni dioksid	2 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao SO ₂) 5 000 mg/kg samo u prehrambenim enzimima za proizvodnju piva 6 000 mg/kg samo za beta-amilazu ječma 10 000 mg/kg samo za papain u krutom obliku	2 mg/kg	2 mg/l	
E 221	Natrij sulfit				
E 222	Natrij hidrogen sulfit				
E 223	Natrij metabisulfit				
E 224	Kalij metabisulfit				
E 250	Natrij nitrit	500 mg/kg	0,01 mg/kg	ne upotrebljava se	
E 260	Sirćetna kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 261	Kalij acetat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 262	Natrij acetati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 263	Kalcij acetat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 281	Natrij propionat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	50 mg/l	
E 290	Ugljik dioksid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da

E broj dodanog aditiva	Naziv dodanog aditiva	Najveća dopuštena količina u smjesi enzima	Najveća dopuštena količina u gotovom proizvodu osim pića	Najveća dopuštena količina u pićima	Može li se upotrebljavati kao nosač?
E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 301	Natrij askorbat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 302	Kalcij askorbat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 304	Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 306	Mješavina tokoferola obogaćena	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 307	Alfa-tokoferol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 308	Gama-tokoferol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 309	Delta-tokoferol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 322	Lecitini	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 325	Natrij laktat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 326	Kalij laktat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 327	Kalcij laktat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 332	Kalij citrati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 335	Natrij tartarati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 336	Kalij tartarati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 337	Natrij kalij tartarat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 350	Natrij malati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 338	Fosforna kiselina	10 000 mg/kg (izraženo kao P ₂ O ₅)	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	

E broj dodanog aditiva	Naziv dodanog aditiva	Najveća dopuštena količina u smjesi enzima	Najveća dopuštena količina u gotovom proizvodu osim pića	Najveća dopuštena količina u pićima	Može li se upotrebljavati kao nosač?
E 339	Natrij fosfati	50 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao P ₂ O ₅)	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 340	Kalij fosfati				
E 341	Kalcij fosfati				
E 343	Magnezij fosfati				
E 351	Kalij malat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 352	Kalcij malati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 354	Kalcij tartarat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 380	Triamonij citrat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 400	Alginska kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 401	Natrij alginat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 402	Kalij alginat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 403	Amonij alginat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 404	Kalcij alginat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 406	Agar	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 407	Karagenan	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 407a	Pročišćena morska alga eucheuma	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 410	Brašno sjemenke rogača	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 412	Guar guma	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 413	Tragakant	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 414	Guma arabika (akacia guma)	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 415	Ksantan guma	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 417	Tara guma	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 418	Gellan guma	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 420	Sorbitol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 421	Manitol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum</i>	<i>quantum satis</i>	da

E broj dodanog aditiva	Naziv dodanog aditiva	Najveća dopuštena količina u smjesi enzima	Najveća dopuštena količina u gotovom proizvodu osim pića	Najveća dopuštena količina u pićima	Može li se upotrebljavati kao nosač?
			<i>satis</i>		
E 422	Glicerol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 450	Difosfati	50 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao P ₂ O ₅)	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 451	Trifosfati				
E 452	Polifosfati				
E 460	Celuloza	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 461	Metil celuloza	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 462	Etil celuloza	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 463	Hidroksipropil celuloza	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 464	Hidroksipropil metil celuloza	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 465	Etil metil celuloza	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 466	Natrij karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 469	Enzimatski hidrolizirana karboksimetil celuloza	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 470a	Natrij, kalij i kalcij so masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 470b	Magnezij so masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 472a	Esteri octene kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 472b	Esteri mliječne kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 472c	Esteri limunske kiseline mono i diglicerida masnih	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da

E broj dodanog aditiva	Naziv dodanog aditiva	Najveća dopuštena količina u smjesi enzima	Najveća dopuštena količina u gotovom proizvodu osim pića	Najveća dopuštena količina u pićima	Može li se upotrebljavati kao nosač?
	kiselina				
E 472d	Esteri vinske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 472e	Mono- i diacetil ester i vinske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 472f	Smjesa estera sirćetne i vinske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 473	Saharozni ester i masnih kiselina	50 000 mg/kg	50 mg/kg	25 mg/l	da, samo kao nosač
E 500	Natrij karbonati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 501	Kalij karbonati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da, samo E 501 (i) kalijev karbonat
E 503	Amonij karbonati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 504	Magnezij karbonati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 507	Hloridna kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 508	Kalij hlorid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 509	Kalcij hlorid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 511	Magnezij hlorid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 513	Sulfatna kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 514	Natrij sulfati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da, samo E 514 (i) natrij sulfat
E 515	Kalij sulfati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 516	Kalcij sulfat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 517	Amonij sulfat	100 000 mg/kg	100 mg/kg	50 mg/l	da
E 524	Natrij hidroksid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 525	Kalij hidroksid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da

E broj dodanog aditiva	Naziv dodanog aditiva	Najveća dopuštena količina u smjesi enzima	Najveća dopuštena količina u gotovom proizvodu osim pića	Najveća dopuštena količina u pićima	Može li se upotrebljavati kao nosač?
E 526	Kalcij hidroksid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 527	Amonij hidroksid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 528	Magnezij hidroksid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 529	Kalcij oksid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 530	Magnezij oksid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 551	Silicij dioksid	50 000 mg/kg u smjesi u praškastom obliku	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 570	Masne kiseline	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 574	Glukonska kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 576	Natrij glukonat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 577	Kalij glukonat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 578	Kalcij glukonat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 640	Glicin i njegova natrij so	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 920	L-Cistein	10 000 mg/kg	10 mg/kg	5 mg/l	
E 938	Argon	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 939	Helij	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 941	Azot	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 942	Azotov oksid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 948	Kisik	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 949	Vodik	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 965	Maltitol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 966	Laktitol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da (samo kao nosač)
E 967	Ksilitol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da (samo kao nosač)

E broj dodanog aditiva	Naziv dodanog aditiva	Najveća dopuštena količina u smjesi enzima	Najveća dopuštena količina u gotovom proizvodu osim pića	Najveća dopuštena količina u pićima	Može li se upotrebljavati kao nosač?
E 1200	Polidekstroza	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 1404	Oksidirani skrob	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 1410	Monoskrob fosfat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 1412	Diskrob fosfat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 1413	Diskrob fosfat fosfatizirani	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 1414	Diskrob fosfat acetilirani	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 1420	Acetilirani skrob	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 1422	Acetilirani diskrob adipat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 1440	Hidroksi propil skrob	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 1442	Hidroksi propil diskrob fosfat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 1450	Natrij oktenil jantarat skrob	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 1451	Acetilirani oksidirani skrob	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 1520	Propan-1,2-diol (propilen glikol)	500 g/kg	(vidi fusnotu) (**)	(vidi fusnotu) (**)	da, samo kao nosač

(*) Uključujući enzime koji su dopušteni kao aditivi.

(**) Najveća dopuštena količina iz svih izvora u hrani je 3 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji s E 1505, E 1517 i E 1518). Za pića uz izuzetak kremastih likera, najveća dopuštena količina E 1520 je 1000 mg/l iz svih izvora.

Napomena: Opšta pravila za uslove upotrebe aditiva iz Dijela 3

(1) Aditivi iz Tabele 1 Dijela 6 ovog Aneksa koji su općenito dozvoljeni za korištenje u hrani prema načelu „*quantum satis*“, uključeni u grupu I „Aneksa II“ Dijela C (1), kao aditivi mogu biti dodani u prehrambene enzime u skladu s općim načelom „*quantum satis*“, osim ako nije drugačije određeno.

(2) Za fosfate i silikate, kad se koriste kao aditivi, najveće dopuštene količine su određene samo za smjese prehrambenih enzima, a ne i za gotovu hranu.

(3) Za sve ostale aditive s određenom ADI vrijednošću, najveće dopuštene količine su određene i za smjesu prehrambenog enzima i za gotov proizvod.

(4) Niti jedan aditiv naveden u ovoj tablici nije dopušten za upotrebu kao boja, zaslađivač ili pojačivač arome.

DIO 4

Aditivi uključujući nosače u aromama

E broj aditiva	Naziv aditiva	Kategorije aroma kojima se može dodati aditiv	Najveća dopuštena količina
Tabela 1		sve arome	<i>quantum satis</i>
E 420	Sorbitol	sve arome	quantum satis za sve namjene osim zaslađivanja, ali ne kao pojačivači arome
E 421	Manitol		
E 953	Izomalt		
E 965	Maltitol		
E 966	Laktitol		
E 967	Ksilitol		
E 968	Eritritol		
E 200 – E 203	Sorbinska kiselina i sorbati (Tabela 2 iz Dijela 6),	sve arome	1 500 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao slobodna kiselina) u aromama
E 210	Benzojeva kiselina,		
E 211	Natrij benzoat,		
E 212	Kalij benzoat		
E 213	Kalcij benzoat		
E 310	Propil galat	Eterična ulja	1 000 mg/kg (galati, TBHQ i BHA, pojedinačno ili u kombinaciji) u eteričnim uljima
E 311	Octil galat		
E 312	Dodecil galat		
E 319	Tercijalni butil hidrokinon (TBHQ)	Arome osim eteričnih ulja	100 mg/kg (*) (galati, pojedinačno ili u kombinaciji)
E 320	Butilirani hidroksianisol (BHA)		200 mg/kg (*) (TBHQ, BHA, pojedinačno ili u kombinaciji) u aromama
E 338 – E 452	Fosforna kiselina – fosfati– di-, tri– i polifosfati (Tabela 6 iz Dijela 6)	sve arome	40 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao P ₂ O ₅) u aromama
E 392	Ekstrakti ružmarina	sve arome	1 000 mg/kg (izraženo kao zbir karnosolne kiseline i karnosola) u aromama
E 416	Karaja guma	sve arome	50 000 mg/kg u aromama
E 423	Guma arabika modificirana oktenilsukcinskom kiselinom	Emulzije aromatiziranih ulja korištene u kategorijama 03: Smrznuti deserti; 07.2: Mali fini pekarski proizvodi; 08.3: Mesni proizvodi, samo prerađeno meso peradi; 09.2: Prerađena riba i riblji proizvodi uključujući školjke i rakove, te u kategoriji 16: Deserti osim proizvoda	500 mg/kg u gotovom proizvodu

E broj aditiva	Naziv aditiva	Kategorije aroma kojima se može dodati aditiv	Najveća dopuštena količina
		obuhvaćenih kategorijama 1, 3 i 4.	
		Emulzije aromatiziranih ulja korištene u kategoriji 14.1.4: Aromatizirana pića, samo aromatizirana pića koja ne sadrže voćne sokove i gazirana aromatizirana pića koja sadrže voćne sokove, i u kategoriji 14.2: Alkoholna pića uključujući i njihove varijante bez alkohola i s malim postotkom alkohola.	220 mg/kg u gotovom proizvodu
		Emulzije aromatiziranih ulja korištene u kategoriji 05.1: Kakao i čokoladni proizvodi u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast, 05.2: Ostali slatkiši uključujući mikroslatkiše za osvježenje daha, 05.4: Ukrasi, premazi i nadjevi, osim nadjeva na bazi voća obuhvaćenih kategorijom 4.2.4, i u kategoriji 06.3: Žitarice za doručak.	300 mg/kg u gotovom proizvodu
		Emulzije aromatiziranih ulja korištene u kategoriji 01.7.5: Topljeni sir.	120 mg/kg u gotovom proizvodu
		Emulzije aromatiziranih ulja korištene u kategoriji 05.3: Žvakaća guma.	60 mg/kg u gotovom proizvodu
		Emulzije aromatiziranih ulja korištene u kategoriji 01.8: Proizvodi slični mliječnim proizvodima uključujući zamjene za vrhnje za napitke; 04.2.5: Džemovi, želei i marmelade te slični proizvodi; 04.2.5.4: Maslaci i namazi od orašastih plodova; 08.3: Mesni proizvodi; 12.5: Supe i mesne supe (temeljci); 14.1.5.2: Ostalo, samo instant kafa i čaj te gotova jela na bazi žitarica.	240 mg/kg u gotovom proizvodu
		Emulzije aromatiziranih ulja korištene u kategoriji 10.2: Prerađena jaja i proizvodi od jaja.	140 mg/kg u gotovom proizvodu
		Emulzije aromatičnih ulja korištene u kategoriji 14.1.4: Aromatizirana pića, samo negazirana aromatizirana pića koja sadrže voćne sokove; 14.1.2: Voćni sokovi i sokovi od povrća,	400 mg/kg u gotovom proizvodu

E broj aditiva	Naziv aditiva	Kategorije aroma kojima se može dodati aditiv	Najveća dopuštena količina
		samo sokovi od povrća, i u kategoriji 12.6: Sosovi, samo sosovi od mesa i slatki sosovi.	
		Emulzije aromatiziranih ulja korištene u kategoriji 15: Gotova slana ili začinjena jela i grickalice.	440 mg/kg u gotovom proizvodu
E 425	Konjak	sve arome	<i>quantum satis</i>
E 432 – E 436	Polisorbati (Tabela 4 iz Dijela 6)	sve arome, osim tekuće arome dima i aroma na bazi začinskih oleorezina (**)	10 000 mg/kg u aromama
		prehrambeni proizvodi koji sadrže tekuću aromu dima i arome na bazi začinskih oleorezina	1 000 mg/kg u gotovoj hrani
E 459	Beta-ciklodekstrin	Kapsulirane arome u:	
		– aromatiziranim čajevima i aromatiziranim instant pićima u prahu	500 mg/l u gotovoj hrani
		– aromatiziranim grickalicama	1 000 mg/kg u gotovoj hrani za konzumaciju ili pripremljenu po uputi proizvođača
E 473	Saharozni esteri masnih kiselina	Arome za bistra aromatizirana pića na bazi vode koje pripadaju kategoriji 14.1.4	15 000 mg/kg u aromama, 30 mg/l u gotovoj hrani
E 551	Silicij dioksid	sve arome	50 000 mg/kg u aromama
E 900	Dimetil polisiloksan	sve arome	10 mg/kg u aromama
E 901	Pčelinji vosak	arome u bezalkoholnim aromatiziranim pićima	200 mg/l u aromatiziranim pićima
E 1505	Trietil citrat	sve arome	3 000 mg/kg iz svih izvora u gotovoj hrani za konzumaciju ili pripremljenoj prema uputama proizvođača; pojedinačno ili u kombinaciji. Za pića uz izuzetak kremastih likera, najveća dopuštena količina E 1520 je 1000 mg/l iz svih izvora
E 1517	Gliceril diacetat (diacetin)		
E 1518	Gliceril triacetat (triacetin)		
E 1520	Propan-1,2-diol (propilen glikol)		
E 1519	Benzilni alkohol	Arome za:	
		– likere, aromatizirana vina, aromatizirana pića na bazi vina i aromatizirane koktele od vina	100 mg/l u gotovoj hrani
		– konditorski proizvodi uključujući čokoladu i fine pekarske proizvode	250 mg/kg iz svih izvora u gotovoj hrani za konzumaciju ili pripremljenom prema uputi proizvođača

E broj aditiva	Naziv aditiva	Kategorije aroma kojima se može dodati aditiv	Najveća dopuštena količina
(*)	Pravilo razmjernosti: ako se koristi kombinacija galata, TBHQ i BHA, pojedinačne se količine trebaju razmjerno umanjiti.		
(**)	Oleorezini začina su određene kao ekstrakti začina iz kojih je ispareno ekstrakciono otapalo, ostavljajući mješavinu hlapivog ulja i smolastih tvari iz začina.		

DIO 5
Aditivi u nutrijentima
Odjel A

– Aditivi u nutrijentima osim nutrijenata namijenjenih za upotrebu u hrani za dojenčad i malu djecu navedenih u tački 13.1 Dijela E „Aneksa II“ ovoga Pravilnika:

E broj aditiva	Naziv aditiva	Najveća dopuštena količina	Nutrijent kojemu se aditiv može dodati	Može li se upotrijebiti kao nosač?
E 170	Kalcij karbonat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 260	Sirćetna kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 261	Kalij acetat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 262	Natrij acetati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 263	Kalcij acetat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 290	Ugljik dioksid	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 301	Natrij askorbat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 302	Kalcij askorbat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 304	Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 306	Mješavina tokoferola obogaćena	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 307	Alfa-tokoferol	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 308	Gama-tokoferol	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 309	Delta-tokoferol	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 322	Lecitini	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 325	Natrij laktat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 326	Kalij laktat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 327	Kalcij laktat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 332	Kalij citrati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	

E broj aditiva	Naziv aditiva	Najveća dopuštena količina	Nutrijent kojemu se aditiv može dodati	Može li se upotrijebiti kao nosač?
E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 335	Natrij tartarati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 336	Kalij tartarati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 337	Natrij kalij tartarat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 338 – E 452	Fosforna kiselina– fosfati– di-, tri– i polifosfati (Tabela 6 iz Dijela 6)	40 000 mg/kg izraženo kao P ₂ O ₅ u smjesi nutrijenta	svi nutrijenti	
E 350	Natrij malati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 351	Kalij malat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 352	Kalcij malati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 354	Kalcij tartarat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 380	Triamonijev citrat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 392	Ekstrakti ružmarina	1 000 mg/kg u smjesi beta-karotena i likopena, 5 mg/kg u konačnom proizvodu izraženo kao suma karnosolne kiseline i karnosola	u smjesamama beta-karotena i likopena	
E 400 – E 404	Alginska kiselina – alginati (Tabela 7 iz Dijela 6)	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 406	Agar	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 407	Karagenan	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 407a	Pročišćena morska alga euचेuma	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 410	Brašno sjemenke rogača	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 412	Guar guma	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 413	Tragakant	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 414	Guma arabika, (akacia guma)	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 415	Ksantan guma	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 417	Tara guma	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 418	Gellan guma	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 420	Sorbitol	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da, samo kao nosač
E 421	Manitol	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da, samo kao nosač
E 422	Glicerol	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da

E broj aditiva	Naziv aditiva	Najveća dopuštena količina	Nutrijent kojemu se aditiv može dodati	Može li se upotrijebiti kao nosač?
E 432 – E 436	Polisorbati (Tabela 4 iz Dijela 6)	quantum satis samo u smjesama beta karotena, luteina, likopena i vitamina E. U smjesama vitamina A i D, najveća dopuštena količina u gotovoj hrani je 2 mg/kg	u smjesama beta karotena, luteina, likopena i vitamina A, D i E	da
E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 459	Beta-ciklodekstrin	100 000 mg/kg u smjesi i 1000 mg/kg u gotovoj hrani	svi nutrijenti	da
E 460	Celuloza	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 461	Metil celuloza	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 462	Etil celuloza	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 463	Hidroksipropil celuloza	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 464	Hidroksipropil metil celuloza	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 465	Etil metil celuloza	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 466	Natrij karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 469	Enzimatski hidrolizirana karboksimetil celuloza	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 470a	Natrij, kalij i kalcij so masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 470b	Magnezij so masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 471	Mono– i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 472a	Esteri sirćetne kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 472b	Esteri mliječne kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 472c	Esteri limunske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da

E broj aditiva	Naziv aditiva	Najveća dopuštena količina	Nutrijent kojemu se aditiv može dodati	Može li se upotrijebiti kao nosač?
E 472d	Esteri vinske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 472e	Mono- i diacetil ester i vinske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 472f	Smjesa estera sirćetne i vinske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 473	Saharozni ester i masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	u smjesama beta karotena, luteina, likopena i vitamina E	da
		2 mg/kg u gotovoj hrani	u smjesama vitamina A i D	
E 475	Poliglicerolni ester i masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	u smjesama beta karotena, luteina, likopena i vitamina E	da
		2 mg/kg u gotovoj hrani	u smjesama vitamina A i D	
E 491 – E 495	Sorbitan ester i (Tabela 5 iz Dijela 6)	<i>quantum satis</i>	u smjesama beta karotena, luteina, likopena i vitamina E	da
		2 mg/kg u gotovoj hrani	u smjesama vitamina A i D	
E 500	Natrij karbonati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 501	Kalij karbonati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 503	Amonij karbonati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 504	Magnezij karbonati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 507	Hloridna kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 508	Kalij hlorid	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 509	Kalcij hlorid	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 511	Magnezij hlorid	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 513	Sulfatna kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 514	Natrij sulfati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 515	Kalij sulfati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 516	Kalcij sulfat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 524	Natrij hidroksid	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 525	Kalij hidroksid	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 526	Kalcij hidroksid	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 527	Amonij hidroksid	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	

E broj aditiva	Naziv aditiva	Najveća dopuštena količina	Nutrijent kojemu se aditiv može dodati	Može li se upotrijebiti kao nosač?
E 528	Magnezij hidroksid	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 529	Kalcij oksid	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 530	Magnezij oksid	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 551	Silicij dioksid	50 000 mg/kg u smjesi u praškastom obliku (pojedinačno ili u kombinaciji)	u smjesama u praškastom obliku u svim nutrijentima	
E 552	Kalcij silikat	10 000 mg/kg u smjesi (samo E 551)	u smjesama kalijevog hlorida koji se koristi u zamjenama za so	
E 554	Natrij aluminijski silikat	15 000 mg/kg u smjesi	u smjesama vitamina topivih u mastima	
E 570	Masne kiseline	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti osim nutrijenata koji sadrže nezasićene masne kiseline	
E 574	Glukonska kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 576	Natrij glukonat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 577	Kalij glukonat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 578	Kalcij glukonat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 640	Glicin i njegova natrij so	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 900	Dimetil poliksiloksan	200 mg/kg u smjesi, 0,2 mg/l u gotovoj hrani	u smjesama beta-karotena i likopena	
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da, samo kao nosač
E 938	Argon	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 939	Helij	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 941	Azot	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 942	Azotov oksid	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 948	Kisik	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 949	Vodik	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 953	Izomalt	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da, samo kao nosač
E 965	Maltitol	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da, samo kao nosač
E 966	Laktitol	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da, samo kao nosač
E 967	Ksilitol	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da, samo kao nosač
E 968	Eritritol	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da, samo kao nosač

E broj aditiva	Naziv aditiva	Najveća dopuštena količina	Nutrijent kojemu se aditiv može dodati	Može li se upotrijebiti kao nosač?
E 1103	Invertaza	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 1200	Polidekstroza	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 1404	Oksidirani skrob	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 1410	Monoskrob fosfat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 1412	Diskrob fosfat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 1413	Fosfatirani diskrob – fosfat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 1414	Acetilirani diskrob – fosfat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 1420	Acetilirani skrob	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 1422	Acetilirani diskrob adipat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 1440	Hidroksi propil skrob	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 1442	Hidroksi propil diskrob fosfat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 1450	Natrij oktenil jantarat skrob	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 1451	Acetilirani oksidirani skrob	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 1452	Aluminij oktenil jantarat skrob	35 000 mg/kg u gotovoj hrani	U dodacima prehrani kako je definisano posebnim propisom o dodacima prehrani, zbog njegove upotrebe u vitaminskim preparatima u obliku kapsula	da
E 1518	Gliceril triacetat (triacetin)	(*)	svi nutrijenti	da, samo kao nosač
E 1520(*)	Propan-1,2-diol (propilen glikol)	1 000 mg/kg u gotovoj hrani (kao „carry over“)	svi nutrijenti	da, samo kao nosač

(*)Najveća dopuštena količina za E 1518 i E 1520 iz svih izvora u hrani je 3000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji E1505 i E 1517). Za pića, osim kremastih likera, najveća dopuštena količina E 1520 je 1 000 mg/l iz svih izvora.

Odjel B

– Aditivi dodani u nutrijente namijenjene upotrebi u hrani za dojenčad i malu djecu navedeni u tački 13.1 Dijela E Aneksa II:

E broj aditiva	Naziv aditiva	Najveća dopuštena količina	Nutrijent kojemu se aditiv može dodati	Kategorija hrane
E 301	Natrij askorbat	100 000 mg/kg u pripravku vitamina D i najviše 1 mg/l u konačnoj hrani nakon prijenosa	Pripravci vitamina D	Početna i prijelazna hrana za dojenčad u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu

E broj aditiva	Naziv aditiva	Najveća dopuštena količina	Nutrijent kojemu se aditiv može dodati	Kategorija hrane
				oblast
		Ukupni prijenos 75 mg/l	Preljevi hranjivih pripravaka koji sadrže višestruko nezasićene masne kiseline	hrana za dojenčad i malu djecu
E 304 (i)	Askorbil palmitat	za upotrebu u smjesama nutrijenata pod uslovom da nije prijeđena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u tački 13.1. Dijela E Aneksa II	svi nutrijenti	hrana za dojenčad i malu djecu
E 306	Mješavina tokoferola obogaćena	za upotrebu u smjesama nutrijenata pod uslovom da nije prijeđena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u tački 13.1. Dijela E Aneksa II	svi nutrijenti	hrana za dojenčad i malu djecu
E 307	Alfa-tokoferol			
E 308	Gama-tokoferol			
E 309	Delta-tokoferol			
E 322	Lecitini	za upotrebu u smjesama nutrijenata pod uslovom da nije prijeđena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u tački 13.1. Dijela E Aneksa II	svi nutrijenti	hrana za dojenčad i malu djecu
E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	hrana za dojenčad i malu djecu
E 331	Natrij citrati	za upotrebu u smjesama nutrijenata pod uslovom da nije prijeđena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u tački 13.1. Dijela E Aneksa II i da se poštuju uslovi upotrebe koji su tamo navedeni	svi nutrijenti	hrana za dojenčad i malu djecu
E 332	Kalij citrati	za upotrebu u smjesi nutrijenata pod uslovom da nije prijeđena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u tački 13.1. Dijela E Aneksa II i da se poštuju uslovi upotrebe koji su tamo navedeni	svi nutrijenti	hrana za dojenčad i malu djecu
E 333	Kalcij citrati	ukupni „carry over“ je 0,1 mg/kg izražen kao kalcij i	svi nutrijenti	hrana za dojenčad i malu djecu

E broj aditiva	Naziv aditiva	Najveća dopuštena količina	Nutrijent kojemu se aditiv može dodati	Kategorija hrane
		unutar dopuštenih granica za kalcij i omjera kalcija/fosfora utvrđene za tu kategoriju hrane		
E 341 (iii)	Trikalcij fosfat	najveća vrijednost prijenosa 150 mg/kg kao P ₂ O ₅ i u skladu s graničnim vrijednostima koje su za kalcij, fosfor i omjer kalcija i fosfora navedene u Pravilniku o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja („Službeni glasnik BiH“, broj 105/12)	svi nutrijenti	početna i prijelazna hrana za dojenčad u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
		Ne smije se premašiti najveća dopuštena količina od 1 000 mg/kg izražena kao P ₂ O ₅ iz svih izvora u konačnoj hrani navedenoj u tački 13.1.3. dijela E Aneksa II ovog Pravilnika	svi nutrijenti	prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za dojenčad i malu djecu u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
E 401	Natrij alginat	za upotrebu u smjesama nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena najveća dopuštena količina u hrani navedenim u tački 13.1.3 Dijela E Aneksa II	svi nutrijenti	prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za dojenčad i malu djecu u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
E 402	Kalij alginat	za upotrebu u smjesama nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u tački 13.1. Dijela E Aneksa II	svi nutrijenti	prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za dojenčad i malu djecu u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
E 404	Kalcij alginat	za upotrebu u smjesama nutrijenata pod uslovom da nije prijeđena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u tački 13.1.3 Dijela E Aneksa II	svi nutrijenti	prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za dojenčad i malu djecu u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
E 414	Guma arabika (akacia guma)	150 000 mg/kg u smjesi nutrijenta i 10 mg/kg kao „carry over“ u gotovom proizvodu	svi nutrijenti	hrana za dojenčad i malu djecu
E 415	Ksantan guma	za upotrebu u smjesama nutrijenata pod uslovom da	svi nutrijenti	prerađena hrana na bazi žitarica i dječja

E broj aditiva	Naziv aditiva	Najveća dopuštena količina	Nutrijent kojemu se aditiv može dodati	Kategorija hrane
		nije prekoračena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u tački 13.1.3 Dijela E Aneksa II		hrana za dojenčad i malu djecu u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
E 421	Manitol	1 000 puta više nego vitamin B 12, 3 mg/kg ukupni „carry over“	kao nosač za vitamin B 12	hrana za dojenčad i malu djecu
E 440	Pektini	za upotrebu u smjesama nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u tački 13.1. Dijela E Aneksa II	svi nutrijenti	prijelazna hrana i prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za dojenčad i malu djecu u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
E 466	Natrij karboksi metil celuloza, celulozna guma	za upotrebu u smjesama nutrijenata pod uslovom da nije prijeđena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u tački 13.1. Dijela E Aneksa II	svi nutrijenti	dijetalna hrana za dojenčad i malu djecu za posebne medicinske namjene u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
E 471	Mono– i digliceridi masnih kiselina	za upotrebu u smjesama nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u tački 13.1. Dijela E Aneksa II i da se poštuju uslovi upotrebe koji su tamo navedeni	svi nutrijenti	hrana za dojenčad i malu djecu
E 472c	Esteri limunske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	za upotrebu u smjesama nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u tački 13.1. Dijela E Aneksa II	svi nutrijenti	početna i prijelazna hrana za zdravu dojenčad i malu djecu
E 551	Silicij dioksid	10 000 mg/kg u smjesama nutrijenata	smjese nutrijenata u prahu	hrana za dojenčad i malu djecu
E 1420	Acetilirani skrob	za upotrebu u smjesama nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u tački 13.1.3 Dijela E Aneksa II	svi nutrijenti	prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za dojenčad i malu djecu u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast

E broj aditiva	Naziv aditiva	Najveća dopuštena količina	Nutrijent kojemu se aditiv može dodati	Kategorija hrane
E 1450	Natrij oktenil jantarat skrob	„carry-over“ 100 mg/kg	smjese vitamina	hrana za dojenčad i malu djecu
		„carry-over“ 1 000 mg/kg	smjese polinezasićenih masnih kiselina	
E 1451	Acetilirani oksidirani skrob	za upotrebu u smjesama nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u tački 13.1.3 Dijela E Aneksa II	svi nutrijenti	prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za dojenčad i malu djecu u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast

Napomena: Opća pravila za uslove upotrebe prehrambenih aditiva iz Dijela 5

- (1) Aditivi iz Tabele 1 Dijela 6 ovog Aneksa koji su općenito dozvoljeni za korištenje u hrani prema načelu „*quantum satis*“, uključeni u grupu I „Aneksa II“ Dijela C (1), kao aditivi mogu biti dodani u nutrijente u skladu s općim načelom „*quantum satis*“, osim ako nije drukčije određeno.
- (2) Za fosfate i silikate, kad se koriste kao aditivi, najveće dopuštene količine su određene samo za smjese nutrijenata, a ne i za gotovu hranu.
- (3) Za sve ostale aditive s određenom ADI vrijednošću, najveće dopuštene količine su određene i za smjesu nutrijenata i za gotovu hranu.
- (4) Niti jedan aditiv naveden u ovoj tablici nije dopušten za upotrebu kao boja, zaslađivač ili pojačivač arome.

DIO 6

Definicije grupa aditiva za potrebe Dijelova od 1 do 5

Tabela 1

E broj	Naziv
E 170	Kalcij karbonat
E 260	Sirćetna kiselina
E 261	Kalij acetat
E 262	Natrij acetati
E 263	Kalcij acetat
E 270	Mliječna kiselina
E 290	Ugljik dioksid
E 296	Jabučna kiselina
E 300	Askorbinska kiselina
E 301	Natrij askorbat
E 302	Kalcij askorbat
E 304	Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline
E 306	Mješavina tokoferola obogaćena
E 307	Alfa-tokoferol

E broj	Naziv
E 308	Gama-tokoferol
E 309	Delta-tokoferol
E 322	Lecitini
E 325	Natrij laktat
E 326	Kalij laktat
E 327	Kalcij laktat
E 330	Limunska kiselina
E 331	Natrij citrati
E 332	Kalij citrati
E 333	Kalcij citrati
E 334	Vinska kiselina (L (+)-)
E 335	Natrij tartarati
E 336	Kalij tartarati
E 337	Natrij kalij tartarat
E 350	Natrij malati
E 351	Kalij malat
E 352	Kalcij malati
E 354	Kalcij tartarat
E 380	Triamonijev citrat
E 400	Alginska kiselina
E 401	Natrij alginat
E 402	Kalij alginat
E 403	Amonij alginat
E 404	Kalcij alginat
E 406	Agar
E 407	Karagenan
E 407a	Pročišćena morska alga eucheuma
E 410	Brašno sjemenke rogača
E 412	Guar guma
E 413	Tragakant
E 414	Guma arabika, (akacia guma)
E 415	Ksantan guma
E 417	Tara guma
E 418	Gellan guma
E 422	Glicerol
E 440	Pektini
E 460	Celuloza
E 461	Metil celuloza

E broj	Naziv
E 462	Etil celuloza
E 463	Hidroksipropil celuloza
E 464	Hidroksipropil metil celuloza
E 465	Etil metil celuloza
E 466	Natrij karboksi metil celuloza, celulozna guma
E 469	Enzimatski hidrolizirana karboksimetil celuloza
E 470a	Natrij, kalij i kalcij so masnih kiselina
E 470b	Magnezij so masnih kiselina
E 471	Mono– i digliceridi masnih kiselina
E 472a	Esteri sirćetne kiseline mono i diglicerida masnih kiselina
E 472c	Esteri mliječne kiseline mono i diglicerida masnih kiselina
E 472d	Esteri vinske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina
E 472e	Mono– i diacetil esteri vinske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina
E 472f	Smjesa estera sirćetne i vinske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina
E 500	Natrij karbonati
E 501	Kalij karbonati
E 503	Amonij karbonati
E 504	Magnezij karbonati
E 507	Hloridna kiselina
E 508	Kalij hlorid
E 509	Kalcij hlorid
E 511	Magnezij hlorid
E 513	Sulfatna kiselina
E 514	Natrij sulfati
E 515	Kalij sulfati
E 516	Kalcij sulfat
E 524	Natrij hidroksid
E 525	Kalij hidroksid
E 526	Kalcij hidroksid
E 527	Amonij hidroksid
E 528	Magnezij hidroksid
E 529	Kalcij oksid
E 530	Magnezij oksid
E 570	Masne kiseline
E 574	Glukonska kiselina
E 575	Glukono-delta-lakton
E 576	Natrij glukonat
E 577	Kalij glukonat

E broj	Naziv
E 578	Kalcij glukonat
E 640	Glicin i njegova natrij so
E 938	Argon
E 939	Helij
E 941	Azot
E 942	Azotov oksid
E 948	Kisik
E 949	Vodik
E 1103	Invertaza
E 1200	Polidekstroza
E 1404	Oksidirani skrob
E 1410	Monoskrob fosfat
E 1412	Diskrob fosfat
E 1413	Diskrob fosfat fosfatizirani
E 1414	Diskrob fosfat acetilirani
E 1420	Acetilirani skrob
E 1422	Acetilirani diskrob adipat
E 1440	Hidroksi propil skrob
E 1442	Hidroksi propil diskrob fosfat
E 1450	Natrij oktenil jantarat skrob
E 1451	Acetilirani oksidirani skrob

Tabela 2 Sorbinska kiselina – sorbati

E broj	Naziv
E 200	Sorbinska kiselina
E 202	Kalij sorbat
E 203	Kalcij sorbat

Tabela 3 Sumporni dioksid – sulfiti

E broj	Naziv
E 220	Sumporni dioksid
E 221	Natrij sulfit
E 222	Natrij hidrogen sulfit
E 223	Natrij metabisulfit
E 224	Kalij metabisulfit
E 226	Kalcij sulfit

E 227	Kalcij hidrogen sulfit
E 228	Kalij hidrogen sulfit

Tabela 4 Polisorbati

E broj	Naziv
E 432	Polioksietilen sorbitan monolaurat (polisorbat 20)
E 433	Polioksietilen sorbitan monooleat (polisorbat 80)
E 434	Polioksietilen sorbitan monopalmitat (polisorbat 40)
E 435	Polioksietilen sorbitan monostearat (polisorbat 60)
E 436	Polioksietilen sorbitan tristearat (polisorbat 65)

Tabela 5 Sorbitan esteri

E broj	Naziv
E 491	Sorbitan monostearat
E 492	Sorbitan tristearat
E 493	Sorbitan monolaurat
E 494	Sorbitan monooleat
E 495	Sorbitan monopalmitat

Tabela 6 Fosforna kiselina – fosfati– di-, tri- i polifosfati

E broj	Naziv
E 338	Fosforna kiselina
E 339	Natrij fosfati
E 340	Kalij fosfati
E 341	Kalcij fosfati
E 343	Magnezij fosfati
E 450	Difosfati
E 451	Trifosfati
E 452	Polifosfati

Tabela 7 Alginska kiselina – alginati

E broj	Naziv
E 400	Alginska kiselina
E 401	Natrij alginat
E 402	Kalij alginat
E 403	Amonij alginat

E 404

| Kalcij alginat

ANEKS IV

**POPIS BOJA IZ ČLANA 22. ZA KOJE TREBA NAVESTI DODATNE INFORMACIJE KOD
OZNAČAVANJA HRANE**

Hrana koja sadrži jedno ili više sljedećih boja	Informacija
Sunset žuta (E 110)*	„specifični naziv ili E broj boja“: može imati nepovoljan utjecaj na aktivnost i pažnju djece
Hinolin žuta (E 104)*	
Karmoizin (E 122)*	
Alura crvena (E 129)*	
Tartrazin (E 102)*	
Ponceau 4R (E 124)*	

* S izuzetkom:

- a) Hrana u kojoj se boje koriste za označavanje zdravstvene ispravnosti ili drugo označavanje na proizvodima od mesa ili za žigovanje ili ukrasno bojenje ljuske jaja i
- b) Pića koja sadrže više od 1,2 % vol. alkohola.

ANEKS V

SPECIFIČNI KRITERIJUMI ČISTOĆE

A. BOJE

1) Opće specifikacije za aluminijske pigmente boja

Napomena: Etilen oksid ne smije se koristiti za sterilizaciju aditiva

Definicija:

	Aluminijski pigmenti boja se pripremaju reakcijom boja koje odgovaraju kriterijima čistoće, su nevedene u odgovarajućoj specifikaciji sa aluminij-oksikom u vodenom rastvoru. Aluminij-oksik je obično svježe pripremljena, neosušena materija nastala reakcijom aluminij-sulfata ili hlorida sa natrijm ili kalcijm-karbonatom ili bikarbonatom ili amonijakom. Nakon što se formiraju lakovi nastali proizvod se filtrira, ispere sa vodom i osuši. Aluminijev oksid koji nije odreagovao može biti prisutan u finalnom proizvodu.
Materija nerastvorljiva u HCl	Najviše do 0,5 %
Materija nerastvorljiva u NaOH	Najviše 0,5 % samo za E 127 eritrozini
Materija koja se ekstrahuje eterom	Najviše 0,2 % (pri neutralnim uslovima) Za odgovarajuće boje primjenjuju se posebni kriteriji čistoće.

2) Specifični kriteriji čistoće

E 100 KURKUMIN

Sinonimi

Definicija

	CI Prirodna žuta 3, Turmerik žuta, kurkuma žuta, Diferoil metan
	Kurkumin se dobiva ekstrakcijom u kurkume u otopini, tj. mljevenih korijena sojeva <i>Curcuma longa L.</i> Da bi se dobio koncentrirani prah Curcumina, ekstrakt se pročišćava kristalizacijom. Proizvod se uglavnom sastoji od Curcumina, tj. od sastojka boja (1,7-bis(4-hidroksi-3-metoksifenil)hepta-1,6-dien-3,5-dion) i njegova dva dezmetoksi derivata u različitim omjerima. Mogu biti prisutne manje količine ulja i smole koje prirodno sadrži kurkuma.
	Curcumin se također koristi kao pripravak boja s aluminijem — pigment; sadržaj aluminija manji je od 30 %.
	U ekstrakciji se smiju koristiti samo sljedeća otapala: etilacetat, aceton, ugljik dioksid, diklorometan, n-butanol, metanol, etanol, heksan, propan-2-ol
C.I. broj	75300
Einecs	207-280-5
Hemijsko ime	I 1,7-Bis(4-hidroksi-3-metoksifenil)hepta-1,6-dien-3,5-dion II 1-(4-Hidroksifenil)-7-(4-hidroksi-3-metoksi-fenil-)hepta-1,6-dien-3,5-dion III 1,7-Bis(4-hidroksifenil)hepta-1,6-dien-3,5-dion
Hemijska formula	I C ₂₁ H ₂₀ O ₆ II C ₂₀ H ₁₈ O ₅ III C ₁₉ H ₁₆ O ₄

<i>Molekulska masa</i>	I. 368,39 II. 338,39 III.308,39	
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 90 % ukupne materije boje $E_{1cm}^{1\%}$ 1 607 je ekstinkcija na apsorpcijskom maksimumu na oko 426 nm u etanolu	
Opis	Narandžasto žuti kristalni prah	
Identifikacija		
<i>Spektrofotometrija</i>	Maksimum u etanolu na oko 426 nm	
<i>Interval topljenja</i>	179 °C —182 °C	
Čistoća		
<i>Rezidue rastvarača</i>	Etil acetat Aceton n-butanol Metanol Etanol Heksan Propan-2-ol	Najviše do 50 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji
<i>Dihlorometan</i>	Najviše 10 mg/kg	
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg	
<i>Olovo</i>	Najviše 10 mg/kg	
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg	
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg	
Može se koristiti u obliku aluminijских pigmenata		

E 101 (i) RIBOFLAVIN

Sinonimi	Laktoflavin	
Definicija		
<i>C.I. broj</i>		
<i>Einecs</i>	201-507-1	
<i>Hemijsko ime</i>	7,8-Dimetil-10-(D-ribo-2,3,4,5-tetrahidroksipentil)-benzo(g)pteridin-2,4(3H,10H)-dion 7,8-dimetil-10-(1'-D-ribitil) izoaloksazin	
<i>Hemijska formula</i>	$C_{17}H_{20}N_4O_6$	
<i>Molekulska masa</i>	376,37	
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 98 % na bezvodnoj osnovi $E_{1cm}^{1\%}$ 328 na oko 444 nm u vodenom rastvoru	
Opis	Žuti do narandžasto žuti kristalni prah, sa blagim mirisom	
Identifikacija		
<i>Spektrofotometrija</i>	Odnos A_{375} / A_{267} je između 0,31 i 0,33 Odnos A_{444} / A_{267} je između 0,36 i 0,39	(u vodenom rastvoru)

<i>Specifična rotacija</i>	Maksimum u vodi na oko 375 nm
Čistoća	$[\alpha]_D^{20}$ između -115° i -140° u 0,05 N rastvoru natrij hidroksida
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 1,5 % (105 °C, 4 sata)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Primarni aromatski amini</i>	Najviše 100 mg/kg (izračunato kao anilin)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
Može se koristiti u obliku aluminijskih pigmenata	

E 101 (ii) RIBOFLAVIN-5' –FOSFAT

Sinonimi	Natrij riboflavin-5' -fosfat
Definicija	Ove specifikacije se primjenjuju na riboflavin 5'-fosfat zajedno sa neznatnim količinama slobodnog riboflavina i riboflavin-difosfata.
<i>C.I. broj</i>	
<i>Einecs</i>	204-988-6
<i>Hemijsko ime</i>	Mononatrijev (2R,3R,4S)-5-(3')10-dihidro-7,8'-dimetil-2',4'-diokso-10'-benzo[y]pteridinil)-2,3,4-trihidroksipentil fosfat; mononatrijeva so 5'-monofosfat estera riboflavina
<i>Hemijska formula</i>	Za dihidratni oblik: $C_{17}H_{20}N_4NaO_9P \times 2H_2O$ Za anhidridni oblik: $C_{17}H_{20}N_4NaO_9P$
<i>Molekulska masa</i>	514,36
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 95 % ukupne materije boje izračunato kao $C_{17}H_{20}N_4NaO_9P \times 2H_2O$ $E_{1cm}^{1\%}$ 250 na oko 375 nm u vodenom rastvoru
Opis	Žuti do narandžasti kristalni higroskopni prah blaga mirisa
Identifikacija	
<i>Spektrofotometrija</i>	Odnos A_{375}/A_{267} je između 0,30 i 0,34 Odnos A_{444}/A_{267} je između 0,35 i 0,40 (u vodenom rastvoru)
<i>Specifična rotacija</i>	Maksimum u vodi na oko 375 nm $[\alpha]_D^{20}$ između +38° i +42° u 5 molarnom rastvoru hlorovodika
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 8 % (100 °C, 5 h u vakumu iznad P_2O_5) za dihidratni oblik
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 25 %
<i>Anorganski fosfat</i>	Najviše 1,0 % (izračunato kao PO_4 na bezvodnoj osnovi)
<i>Prateće bojene materije</i>	Riboflavin (slobodni): najviše 6 % Riboflavin difosfat: najviše 6 %
<i>Primarni aromatski amini</i>	Najviše do 70 mg/kg (izračunato kao anilin)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

Kadmij | Najviše 1 mg/kg
 Može se koristiti u obliku aluminijskih pigmenata

E 102 TARTRAZIN

Sinonimi	CI Žuta za hranu 4
Definicija	Tartrazine se priprema iz 4-amino-benzensulfonske kiseline koja se diazotira pomoću hlorovodične kiseline i natrij nitrita. Diazo spojevi potom se spajaju s 4,5-dihidro-5-okso-1-(4-sulfop-henil)-1H-pirazol-3-karboksilnom kiselinom ili s metil esterom, etil esterom ili sa soli te karboksilne kiseline. Nastala boja pročišćava se i izolira kao natrij so. Tartrazine se u osnovi sastoji od trinatrijeva 5-hidroksi-1-(4-sulfonatofenil)-4-(4-sulfonatofenilazo)-H-pirazol-3-karboksilata i boja sličnih glavnoj boji, zajedno s natrijm hloridom i/ili natrij sulfatom kao glavnim neobojenim sastojcima. Tartrazin je natrijeva so. Kalcij i kalij soli su također dozvoljene.
<i>C.I. broj</i>	19140
<i>Einecs</i>	217-699-5
<i>Hemijsko ime</i>	Trinatrijev-5-hidroksi-1-(4-sulfonatofenil)-4-(4-sulfonatofenilazo)-H-pirazol-3-karboksilat
<i>Hemijska formula</i>	$C_{16}H_9N_4Na_3O_9S_2$
<i>Molekulska masa</i>	534,37
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 85 % ukupne materije boje izračunato kao natrijeva so $E_{1cm}^{1\%}$ 530 na oko 426 nm u vodenom rastvoru
Opis	Svijetlonarandžasti prah ili granule
<i>Izgled vodenog rastvora</i>	Žuti
Identifikacija	
<i>Spektrofotometrija</i>	Maksimum u vodi na oko 426 nm
Čistoća	
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,2 %
<i>Boja slična glavnoj boji</i>	Najviše 1,0 %
<i>Organski spojevi osim materija boje:</i>	
<i>4-hidrazinobenzen sulfonska kiselina</i>	Ukupno najviše 0,5 %
<i>4-aminobenzen-1-sulfonska kiselina</i>	
<i>5-okso-1-(4-sulfofenil)-2-pirazolin-3-karboksilna kiselina</i>	
<i>4,4 -diazaminodi (benzen sulfonska kiselina)</i>	
<i>Tetrahidroksijantarna kiselina</i>	
<i>Nesulfonirani primarni aromatski amini</i>	Najviše 0,01 % (izraženo kao anilin)
<i>Eterski ekstrakt</i>	Najviše 0,2 % pri neutralnoj pH vrijednosti
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

Može se koristiti u obliku aluminijских pigmenata

E 104 KVINOLIN ŽUTA

Sinonimi	CI Žuta 13 za hranu
Definicija	Kvinolin žuta nastaje sulfonacijom 2-(2-kinolil)indan-1,3-diona ili mješavine koja sadržava oko dvije trećine 2-(2-kinolil)indan-1,3-diona i jednu trećinu 2-(2-(6-metilkinolil))indan-1,3-diona. Kvinolin žuta u osnovi se sastoji od mješavine natrijevih soli disulfita, monosulfita i trisulfita s 2-(2-kinolil)indan-1,3-dionom i boja sličnih glavnom bojilu zajedno s natrij hloridom i/ili natrij sulfatom kao glavnim bezbojnim sastojcima. Kvinolin žuta je natrijeva so. Kalcij i kalij soli su također dozvoljene.
<i>C.I. broj</i>	47005
<i>Einecs</i>	305-897-5
<i>Hemijsko ime</i>	Dinatrijeve soli disulfonata 2-(2-kvinolil)indan-1,3-diona (osnovni sastojak)
<i>Hemijska formula</i>	$C_{18}H_9N Na_2O_8S_2$ (osnovni sastojak)
<i>Molekulska masa</i>	477,38 (osnovni sastojak)
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 70 % ukupne materije boje izračunato kao natrijeva so Kvinolin žuta mora imati sljedeći sastav: Od ukupne materije boje koja je prisutna: —najmanje 80 % mora biti dinatrijev 2-(2-kvinolil)indan-1,3-dion-disulfit —najviše 15 % mora biti natrijev 2-(2-kvinolil)indan-1,3-dion-monosulfit —najviše 7,0 % mora biti trinatrijev 2-(2-kvinolil)indan-1,3-dion-trisulfit $E_{1cm}^{1\%}$ 865 (osnovni sastojak) na oko 411 nm u vodenom rastvoru acetatne kiseline
Opis	Žuti prah ili granule
<i>Izgled vodenog rastvora</i>	Žuti
Identifikacija	
<i>Spektrofotometrija</i>	Maksimum u vodenom rastvoru acetatne kiseline pri pH 5 na oko 411 nm
Čistoća	
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,2 %
<i>Prateće bojene materije</i>	Najviše 4,0 %
<i>Organska jedinjenja osim materije boje:</i>	
<i>2-metilquinolin</i>	
<i>2-metilquinolin-sulfonska kiselina</i>	
<i>Ftalna kiselina</i>	Ukupno najviše 0,5 %
<i>2,6-dimetil quinolin</i>	
<i>2,6-dimetil quinolin sulfonska kiselina</i>	
<i>2-(2-kvinolil)indan-1,3-dion</i>	Najviše 4 mg/kg

<i>Nesulfonirani primarni aromatski amini</i>	Najviše 0,01 % (izračunato kao anilin)
<i>Materija koja se ekstrahuje eterom</i>	Najviše 0,2 % pri neutralnim uslovima
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

Može se koristiti u obliku aluminijskih pigmenata

E 110 ZALAZAK SUNCA ŽUTA FCF

Sinonimi	CI Žuta 3 za hranu, Narandžasto žuta S
Definicija	Zalak sunca žuta FCF u osnovi se sastoji od dinatrijeva 2-hidroksi-1-(4- sulfonatofenilazo) naftalen-6-sulfita i boja sličnih glavnom bojilu s natrijm hloridom i/ili natrijm sulfatom kao osnovnim neobojenim sastojcima. Zalazak sunca žuta FCF dobiva se diazotizacijom 4-aminoben-zensulfitne kiseline pomoću hlorovodične kiseline i natrijeva nitrita ili sumporne kiseline i natrijeva nitrita. Diazo spoj spaja se sa 6-hidroksi- 2-naftalen-sulfitnom kiselinom. Boja se izolira kao natrij so i suši. Zalazak sunca žuta FCF je natrijeva so. Kalcij i kalij soli su također dozvoljene.
<i>C.I. broj</i>	15985
<i>Einecs</i>	220-491-7
<i>Hemijsko ime</i>	Dinatrijev 2-hidroksi-1-(4-sulfonatofenilazo)naftalen-6-sulfonat
<i>Hemijska formula</i>	$C_{16}H_{10}N_2Na_2O_7S_2$
<i>Molekulska masa</i>	452,37
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 85 % ukupne materije boje izračunato kao natrijeva so $E_{1cm}^{1\%}$ 555 na oko 485 nm u vodenom rastvoru pri pH 7
Opis	Narandžasto-crveni prah ili granule
<i>Izgled vodenog rastvora</i>	Narandžasta
Identifikacija	
<i>Spektrofotometrija</i>	Maksimum u vodi na oko 485 nm pri pH 7
Čistoća	
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,2 %
<i>Prateće bojene materije</i>	Najviše 5 %
<i>1-(fenilazo)-2-naftalenol (Sudan I)</i>	Najviše 0,5 mg/kg
<i>Organska jedinjenja osim materije boje:</i>	
<i>4-aminobenzen-1-sulfonska kiselina</i>	
<i>3-hidroksinaftalen-2,7-disulfonska kiselina</i>	
<i>6-hidroksinaftalen-2-sulfonska kiselina</i>	
<i>7-hidroksinaftalen-1,3-disulfonska kiselina</i>	
<i>4,4' -diazaminodi(benzen sulfonska kiselina)</i>	Ukupno najviše 0,5 %

<i>6,6'-oksidi(naftalen-2-sulfonska kiselina)</i>	
<i>Nesulfonizirani primarni aromatski amini</i>	Najviše 0,01 % (izračunato kao anilin)
<i>Materija koja se ekstrahuje eterom</i>	Najviše 0,2 % pri neutralnim uslovima
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
Može se koristiti u obliku aluminijskih pigmenata	

E 120 KOKINEAL, KARMINSKA KISELINA, KARMINI

Sinonimi	CI Natural Red 4
Definicija	Karmin i karminska kiselina dobivaju se iz vodenih, vodeno-alkoholnih ili alkoholnih ekstrakata cochineala koji se sastoji od sušenih tijela ženskog insekta <i>Dactylopius coccus</i> Costa. Bojilo je karminska kiselina. Mogu se pripremiti aluminijski pigment karminske kiseline (karmina) kod kojeg su aluminij i karminska kiselina vezani u molarnom omjeru 1: 2. U komercijalnim proizvodima bojilo je prisutno u kombinaciji s amonijem, kalcijem, kalijem ili natrij kationima, pojedinačno ili u smjesi, a ti kationi mogu biti prisutni i u većim koncentracijama. Komercijalni produkti mogu također sadržavati bjelančevinaste ostatke kukaca, kao i slobodne karminate ili manje ostatke nevezanih aluminij kationa.
<i>C.I.broj</i>	75470
<i>Einecs</i>	Kokineal: 215-680-6; karminska kiselina: 215-023-3; karmini: 215-724-4
<i>Hemijsko ime</i>	7-β-D-glukopiranosil-3,5,6,8-tetrahidroksi-1-metil-9,10-dioksantracen-2-karboksilna kiselina (karminska kiselina); karmin je hidratizirani aluminij helat te kiseline
<i>Hemijska formula</i>	C ₂₂ H ₂₀ O ₁₃ (karminska kiselina)
<i>Molekulska masa</i>	492,39 (karminska kiselina)
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 2,0 % karminske kiseline u ekstraktima koji sadrže karminsku kiselinu; Najmanje 50 % karminske kiseline u helatima.
Opis	Crveni do tamnocrveni, prhki prah ili čvrsta materija. Ekstrakt Kokineala je obično tamno crvena tečnost ali se također može osušiti u prah.
Identifikacija	
<i>Spektrofotometrija</i>	Maksimum u vodenom rastvoru amonijaka na oko 518 nm. Maksimum u razblaženom rastvoru hlorovodonične kiseline oko 494 nm za karminsku kiselinu. E _{1cm} ^{1%} 139 na oko 494 nm u razrijeđenom rastvoru hlorovodonične kiseline za karminsku kiselinu
Čistoća	
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg

Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg

Može se koristiti u obliku aluminijskih pigmenata

E 122 AZORUBIN, KARMOZIN

Sinonimi	CI Crvena 3 za hranu
Definicija	Azorubin se u osnovi sastoji od dinatrijev 4-hidroksi-3-(4-sulfonato-1-naftilazo)naftalen-1-sulfonata i Prateće bojene materije zajedno sa natrij hloridom i/ili natrij sulfatom kao osnovni nebojени sastojci. Azorubin se opisuje kao natrije so. Kalcij i kalij soli su također dozvoljene.
<i>C.I. broj</i>	14720
<i>Einecs</i>	222-657-4
<i>Hemijsko ime</i>	Dinatrijev 4-hidroksi-3-(4-sulfonato-1-naftilazo) naftalen-1-sulfonat
<i>Hemijska formula</i>	$C_{20}H_{12}N_2Na_2O_7S_2$
<i>Molekulska masa</i>	502,44
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 85 % ukupne materije boje, izračunato kao natrij so $E_{1cm}^{1\%}$ 510 na oko 516 nm u vodenom rastvoru
Opis	Crveni do bordo prah ili granule
<i>Izgled vodenog rastvora</i>	Crveni
Identifikacija	
<i>Spektrofotometrija</i>	Maksimum u vodi na oko 516 nm
Čistoća	
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,2 %
<i>Prateće bojene materije</i>	Najviše 1 %
<i>Organska jedinjenja osim materije boje:</i>	
<i>4-aminonaptalen-1-sulfonska kiselina</i>	Ukupno najviše 0,5 %
<i>4-hidroksinaftalen-1-sulfonska kiselina</i>	
<i>Nesulfonizovani primarni aromatski amini</i>	Najviše 0,01 % (izračunato kao anilin)
<i>Materija koja se ekstrahuje eterom</i>	Najviše 0,2 % pri neutralnim uslovima
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

Može se koristiti u obliku aluminijskih pigmenata

E 123 AMARANT

Sinonimi	CI Crvena 9 za hranu
Definicija	Amaranth se većinom sastoji od trinatrijeva 2-hidroksi-1-(4-sulfonato-1-naftilazo)naftalen-3,6-disulfonata i boja sličnih

	glavnom bojilu, uz natrij hlorid i/ili natrij sulfat kao osnovne nebojane sastojke. Amaranth nastaje spajanjem 4-amino-1-naftalensulfonske kiseline s 3- hidroksi-2,7-naftalendisulfonskom kiselinom.
<i>C.I. broj</i>	16185
<i>Einecs</i>	213-022-2
<i>Hemijsko ime</i>	Trinatrijev 2-hidroksi-1-(4-sulfonato-1-naftilazo)naftalen-3,6-disulfonat
<i>Hemijska formula</i>	$C_{20}H_{11}N_2Na_3O_{10}S_3$
<i>Molekulska masa</i>	604,48
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 85 % ukupne materije boje, izračunato kao natrij so $E_{1cm}^{1\%}$ 440 na oko 520 nm u vodenom rastvoru
Opis	Crvenosmeđi prah ili granule
<i>Izgled vodenog rastvora</i>	Crveni
Identifikacija	
<i>Spektrofotometrija</i>	Maksimum u vodi na oko 520 nm
Čistoća	
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,2 %
<i>Prateće bojene materije</i>	Najviše 3,0 %
<i>Organska jedinjenja osim materije boje:</i>	
<i>4-aminonaftalen-1-sulfonska kiselina</i>	
<i>3-hidroksinaftalen-2,7-disulfonska kiselina</i>	
<i>6-hidroksinaftalen-2-sulfonska kiselina</i>	
<i>7-hidroksinaftalen-1,3-disulfonska kiselina</i>	
<i>7-hidroksinaftalen-1,3-6-trisulfonska kiselina</i>	
	Ukupno najviše do 0,5 %
<i>Nesulfonizirani primarni aromatski amini</i>	Najviše 0,01 % (izračunato kao anilin)
<i>Materija koja se ekstrahuje eterom</i>	Najviše 0,2 % pri neutralnim uslovima
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
Može se koristiti u obliku aluminijских pigmenata	

E 124 PONCEAU 4R, KOKINEAL CRVENA A

Sinonimi	CI Crvena 7 za hranu, Novi Kokin
Definicija	Ponceau 4R u osnovi se sastoji od trinatrijeva 2-hidroksi-1-(4-sulfonato-1-naftilazo)naftalen-6,8-disulfonata i boja sličnih glavnom bojilu, uz natrij hlorid i/ili natrij sulfat kao osnovne nebojane sastojke. Ponceau 4R proizvodi se spajanjem diazotizirane naftionske kiseline na G kiselinu (2-naftol-6,8-

	disulfitna kiselina) i pretvaranjem produkta spajanja u trinatrijevu so.
<i>C.I. broj</i>	Ponceau 4R se opisuje kao natrij so. Kalcij i kalij soli su također dozvoljene 16255
<i>Einecs</i>	220-036-2
<i>Hemijsko ime</i>	Trinatrijev 2-hidroksi-1-(4-sulfonato-1-naftilazo)naftalen-6,8-disulfonat
<i>Hemijska formula</i>	$C_{20}H_{11}N_2Na_3O_{10}S_3$
<i>Molekulska masa</i>	604,48
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 80 % ukupne materije boje, izračunato kao natrij so. $E_{1cm}^{1\%}$ 430 na oko 505 nm u vodenom rastvoru
Opis	Crvenkasti prah ili granule
<i>Izgled vodenog rastvora</i>	Crveni
Identifikacija	
<i>Spektrofotometrija</i>	Maksimum u vodi na oko 505 nm
Čistoća	
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,2 %
<i>Prateće bojene materije</i>	Najviše 1,0 %
<i>Organska jedinjenja osim materije boje:</i>	
<i>4-aminonaftalene-1-sulfonska kiselina</i>	Ukupno najviše 0,5 %
<i>7-hidroksinaftalen-1,3-disulfonska kiselina</i>	
<i>3-hidroksinaftalen-2,7-disulfonska kiselina</i>	
<i>6-hidroksinaftalen-2-sulfonska kiselina</i>	
<i>7-hidroksinaftalen-1,3-6-trisulfonska kiselina</i>	
<i>Nesulfonizovani primarni aromatski amini</i>	Najviše 0,01 % (izračunato kao anilin)
<i>Materija koja se ekstrahuje eterom</i>	Najviše 0,2 % pri neutralnim uslovima
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Može se koristiti u obliku aluminijskih pigmenata</i>	

E 127 ERITROZIN

Sinonimi	CI Crvena 14 za hranu
Definicija	Eritrozin se većinom sastoji od dinatrijeva 2-(2,4,5,7-tetraiod-3-oksido-6-oksoksanten-9-il)-benzoat-monohidrata i boja sličnih glavnom bojilu, uz vodu, natrij hlorid i/ili natrij sulfat kao glavne nebojene sastojke. Eritrozin nastaje jodiranjem fluorosceina, produkta kondenzacije rezorcinola i ftalnog anhidrida. Eritrozin je natrijeva so. Dopuštene su i kalcij i kalij so.

<i>C.I. broj</i>	45430
<i>Einecs</i>	240-474-8
<i>Hemijsko ime</i>	Dinatrijev 2-(2,4,5,7-tetraiodo-3-oksido-6-oksoksanten-9-il)benzoat monohidrat
<i>Hemijska formula</i>	$C_{20}H_6I_4Na_2O_5 \times H_2O$
<i>Molekulska masa</i>	897,88
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 87 % ukupne materije boje, izračunato kao bezvodna natrijeva so $E_{1cm}^{1\%}$ 1 100 na oko 526 nm u vodenom rastvoru pri pH 7
Opis	Crveni prah ili granule.
<i>Izgled vodenog rastvora</i>	Crveni
Identifikacija	
<i>Spektrofotometrija</i>	Maksimum u vodi na oko 526 nm pri pH 7
Čistoća	
<i>Anorganski jodidi izračunato kao natrij jodid</i>	Najviše 0,1 %
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,2 %
<i>Prateće bojene materije (osim fluoresceina)</i>	Najviše 4,0 %
<i>Fluorescein</i>	Najviše 20 mg/kg
<i>Organska jedinjenja osim materije boje:</i>	
<i>Tri-jodoresorcinol</i>	Najviše 0,2 %
<i>2-(2,4-dihidroksi-3,5-diodobenzoil) benzenska kiselina</i>	Najviše 0,2 %
<i>Materija koja se ekstrahuje eterom</i>	Iz rastvora sa pH od 7 do 8, najviše do 0,2 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
Može se koristiti u obliku aluminijskih pigmenata	

E 129 ALURA CRVENA AC

Sinonimi	CI Crvena 17 za hranu
Definicija	Allura Red AC u osnovi se sastoji od dinatrijeva 2-hidroksi-1-(2-metoksi-5-metil-4-sulfonatofenilazo)naftalen-6-sulfonata i boja sličnih glavnom bojilu, uz natrij hlorid i/ili natrij sulfat kao osnovne nebojene sastojke. Allura Red AC nastaje spajanjem diazotizirane 5- amino-4-metoksi-2-toluensulfonske kiseline sa 6-hidroksi-2-naftalen sulfonskom kiselinom. Alura crvena AC se opisuje kao natrij so. Kalcij i kalij soli su također dozvoljene.
<i>C.I.broj</i>	16035
<i>Einecs</i>	247-368-0
<i>Hemijsko ime</i>	Dinatrijev 2-hidroksi-1-(2-metoksi-5-metil-4-sulfonatofenilazo)naftalen-6-sulfonat

<i>Hemijska formula</i>	$C_{18}H_{14}N_2Na_2O_8S_2$
<i>Molekulska masa</i>	496,42
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 85 % ukupne materije boje, izračunato kao natrij so $E_{1cm}^{1\%}$ 540 na oko 504 nm u vodenom rastvoru pri pH 7
Opis	Tamnocrveni prah ili granule
<i>Izgled vodenog rastvora</i>	Crveni
Identifikacija	
<i>Spektrofotometrija</i>	Maksimum u vodi na oko 504 nm
Čistoća	
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,2 %
<i>Prateće bojene materije</i>	Najviše 3,0 %
<i>Organska jedinjenja osim materije boje:</i>	
<i>6-hidroksi-2-naftalene sulfonska kiselina, natrij so</i>	Najviše 0,3 %
<i>4-amino-5-metoksi-2-metilbenzen sulfonska kiselina</i>	Najviše 0,2 %
<i>đinatrijeva so 6,6-oksibis (2-naftalen sulfonska kiselina)</i>	Najviše 1,0 %
<i>Nesulfonizirani primarni aromatski amini</i>	Najviše 0,01 % (izračunato kao anilin)
<i>Materija koja se ekstrahuje eterom</i>	Iz rastvora sa pH 7, najviše do 0,2 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
Može se koristiti u obliku aluminijских pigmenata	

E 131 PATENT PLAVA V

Sinonimi	CI Plava 5 za hranu
Definicija	Patent plava V sastoji se u osnovi od kalcij ili natrij soli [4-(α -(4-dietilaminofenil)-5-hidroksi-2,4-disulfofenil-metiliden)2,5-cikloheksadien-1-iliden] dietilamonij hidroksid i prateće bojene materije zajedno sa natrij hloridom i/ili natrij sulfatom i/ili kalcij sulfatom kao osnovnim neobojenim sastojcima. Kalij so je također dozvoljena.
<i>C.I. broj</i>	42051
<i>Einecs</i>	222-573-8
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij ili natrij so [4-(α -(4-dietilaminofenil)-5-hidroksi-2,4-disulfofenil-metiliden)2,5-cikloheksadien-1-iliden] dietil-amonij hidroksida
<i>Hemijska formula</i>	Kalcij so: $C_{27}H_{31}N_2O_7S_2Ca_{1/2}$ Natrij so: $C_{27}H_{31}N_2O_7S_2Na$
<i>Molekulska masa</i>	Kalci so: 579,72 Natrij so: 582,67

<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 85 % ukupne materije boje, izračunato kao natrij so $E_{1cm}^{1\%}$ 2 000 na oko 638 nm u vodenom rastvoru pri pH 5
Opis	Tamno plavi prah ili granule
<i>Izgled vodenog rastvora</i>	Plavi
Identifikacija	
<i>Spektrofotometrija</i>	Maksimum u vodi na 638 nm pri pH 5
Čistoća	
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,2 %
<i>Prateće bojene materije</i>	Najviše 2,0 %
<i>Organska jedinjenja osim materije boje:</i>	
<i>3-hidroksi benzaldehid</i>	Ukupno najviše 0,5 %
<i>3-hidroksi benzenska kiselina</i>	
<i>3-hidroksi-4-sulfobenzenska kiselina</i>	
<i>N,N-dietilamino benzen sulfonska kiselina</i>	
<i>Leuko baza</i>	Najviše 4,0 %
<i>Nesulfonizirani primarni aromatski amini</i>	Najviše 0,01 % (izračunato kao anilin)
<i>Materija koja se ekstrahuje eterom</i>	Iz rastvora kod pH 5 najviše 0,2 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Može se koristiti u obliku aluminijskih pigmenata</i>	

E 132 INDIGOTIN, INDIGO KARMIN

Sinonimi	CI Plava 1 za hranu
Definicija	Indigotin se većinom sastoji od mješavine dinatrijeva 3,3'-diokso-2,2'-biindoliden-5,5'-disulfonata i dinatrijeva 3,3'-dioksi-2,2'-biindoliden-5,7'-disulfonata te boja sličnih glavnom bojilu, uz natrij hlorid i/ili natrij sulfat kao osnovne nebojene sastojke. Indigotin je natrij so. Dopuštene su i kalcij i kalij so. Indigotine se dobiva sulfonacijom indiga. To se postiže zagrijavanjem indiga (ili paste indiga) u prisutnosti sumporne kiseline. Boja se izolira i podvrgava postupcima pročišćavanja.
<i>C.I. broj</i>	73015
<i>Einecs</i>	212-728-8
<i>Hemijsko ime</i>	Dinatrijev 3,3'-diokso-2,2'-bi-indoliliden-5,5'-disulfonat
<i>Hemijska formula</i>	$C_{16}H_8N_2Na_2O_8S_2$
<i>Molekulska masa</i>	466,36
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 85 % ukupne materije boje, izračunato kao natrij so; dinatrijev 3,3'-diokso-2,2'-bi-indoliliden-5,7'-disulfonat: Najviše 18 % $E_{1cm}^{1\%}$ 480 na oko 610 nm u vodenom rastvoru

Opis	Tamno plavi prah ili granule
<i>Izgled vodene otopine</i>	Plava
Identifikacija	
<i>Spektrofotometrija</i>	Maksimum u vodi na oko 610 nm
Čistoća	
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,2 %
<i>Prateće bojene materije</i>	Izuzev dinatrijev 3,3'-diokso-2,2'-bi-indoliliden-5,7'-disulfonata: Najviše 1,0 %
<i>Organska jedinjenja osim materije boje:</i>	
<i>Isatin-5-sulfonska kiselina</i>	Ukupno najviše do 0,5 %
<i>5-sulfoantranilna kiselina</i>	
<i>Antranilna kiselina</i>	
<i>Nesulfonizirani primarni aromatski amini</i>	Najviše 0,01 % (izračunato kao anilin)
<i>Materija koja se ekstrahuje eterom</i>	Najviše 0,2 % pri neutralnim uslovima
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
Može se koristiti u obliku aluminijskih pigmenata	

E 133 BRILIJANT PLAVA FCF

Sinonimi	CI Plava 2 za hranu
Definicija	Brilijant plava FCF sastoji se u osnovi od dinatrijev α -(4-(N-etil-3-sulfonatobenzilamino) fenil)- α -(4-N-etil-3-sulfonatobenzilamino) cikloheksa-2,5-dieniliden) toluen-2-sulfonata i njegovih izomera i subsidiarnih materija boje zajedno sa natrij hloridom i/ili natrij sulfatom kao osnovni nebojeni sastojci. Brilijant plava FCF se opisuje kao natrij so. Kalcij i kalij soli su također dozvoljene.
<i>C.I. broj</i>	42090
<i>Einecs</i>	223-339-8
<i>Hemijsko ime</i>	Dinatrijev α -(4-(N-etil-3-sulfonatobenzilamino) fenil)- α -(4-N-etil-3-sulfonatobenzilamino) cikloheksa-2,5-dieniliden) toluen-2-sulfonat
<i>Hemijska formula</i>	$C_{37}H_{34}N_2Na_2O_9S_3$
<i>Molekulska masa</i>	792,84
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 85 % ukupne materije boje, izračunato kao natrij so $E_{1cm}^{1\%}$ 1 630 na oko 630 nm u vodenom rastvoru
Opis	Crveno-plavi prah ili granule
<i>Izgled vodenog rastvora</i>	Plavi
Identifikacija	
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Maksimum u vodi na oko 630 nm

Čistoća

<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,2 %
<i>Prateće bojene materije</i>	Najviše 6,0 %
<i>Organska jedinjenja osim materije boje:</i>	
<i>Suma 2-, 3- i 4-formil benzen sulfonskih kiselina</i>	Najviše 1,5 %
<i>3-((etil)(4-sulfofenil) amino) metil benzen sulfonska kiselina</i>	Najviše 0,3 %
<i>Leuko baza</i>	Najviše 5,0 %
<i>Nesulfonizirani primarni aromatski amini</i>	Najviše 0,01 % (izračunato kao anilin)
<i>Materija koja se ekstrahuje eterom</i>	Najviše 0,2 % pri pH 7
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Može se koristiti u obliku aluminijских pigmenata</i>	

E 140 (i) HLOROFILI

Sinonimi

CI Prirodna zelena 3, Magnezij hlorofil, Magnezij Feofitin

Definicija

Hlorofili se dobivaju ekstrakcijom iz rastvora prirodnih vrsta jestivog biljnog materijala, trave, lucerke i koprive. Tokom naknadnog odvajanja rastvarača, prirodno prisutni ko-ordinirani magnezij može biti kompletno ili djelimično odvojen od hlorofila dajući odgovarajuće feofitine. Osnovne materije boje su feofitini i magnezij hlorofili. Ekstrahovani produkt, od kojeg je odvojen rastvarač, sadrži i druge pigmente kao što su karotenoidi kao i ulja, masnoće i voskovi koji potiču iz izvornog materijala. Samo se sljedeći rastvarači mogu upotrijebiti za ekstrakciju: aceton, metil etil keton, dihlrometan, ugljik dioksid, metanol, etanol, propan-2-ol i heksan.

C.I. broj

75810

Einecs

Hlorofili: 215-800-7, hlorofil a: 207-536-6, hlorofil b: 208-272-4

Hemijsko ime

Osnovne materije boje su:

Fitil (13²R,17S,18S)-3-(8-etil-13²-metoksikarbonil-2,7,12,18-tetrametil-13'-okso-3-vinil-13¹-13²-17,18-tetrahidrociklopenta [at]-porfirin-17-il)propionat, (Feofitin a), ili kao kompleks magnezija (Hlorofil a)

Fitil (13²R,17S,18S)-3-(8-etil-7-formil-13²-metoksikarbonil-2,12,18-trimetil-13'-okso-3-vinil-13¹-13²-17,18-tetrahidrociklopenta[at]-porfirin-17-il)propionat, (Feofitin b), ili kao kompleks magnezija (Hlorofil b)

Hemijska formula

Hlorofil a (kompleks magnezija): C₅₅H₇₂MgN₄O₅

Hlorofil a: C₅₅H₇₄N₄O₅

Hlorofil b (kompleks magnezija): C₅₅H₇₀MgN₄O₆

<i>Molekulska masa</i>	Hlorofil b: $C_{55}H_{72}N_4O_6$ Hlorofil a (kompleks magnezija): 893,51 Hlorofil a: 871,22 Hlorofil b (kompleks magnezija): 907,49 Hlorofil b: 885,20	
<i>Analiza</i>	Ukupni sadržaj svih hlorofila i njihovih kompleksa magnezija je najmanje 10 % $E_{1cm}^{1\%}$ 700 na oko 409 nm u hloroformu	
Opis	Voštana čvrsta materija boje od maslinasto zelene do tamno zelene zavisno od sadržaja koordiniranog magnezija	
Identifikacija		
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Maksimum u hloroformu na oko 409 nm	
Čistoća		
<i>Rezidue rastvarača</i>	Aceton Metil etil keton Metanol Etanol Propan-2-ol Heksan Dihlorometan:	Najviše 50 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji: Najviše 10 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg	
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg	
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg	
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg	

E 140 (ii) HLOROFILINI

Sinonimi

CI Prirodno zelena 5, natrij hlorofilin, kalij hlorofilin

Definicija

Alkalne soli hlorofilina dobivaju se saponifikacijom ekstrakta iz rastvarača prirodnih vrsta jestivog biljnog materijala, trave, lucerke i koprive. Saponifikacijom se odstranjuju metil i fitol ester grupe a može doći i do djelimičnog otvaranja ciklopentenil prstena. Kisele grupe se neutraliziraju stvarajući soli kalija i/ili natrijeva.

Samo se sljedeći rastvarači mogu upotrijebiti za ekstrakciju: aceton, metil etil keton, dihlrometan, ugajl dioksid, metanol, etanol, propan-2-ol i heksan.

C.I. broj

75815

Einecs

287-483-3

Hemijsko ime

Osnovne materije boje u njihovim kiselim oblicima su:

— 3-(10-karboksilato-4-etil-1,3,5,8-tetrametil-9-okso-2-vinilforbin-7-il)propionat (hlorofilin a) i

— 3-(10-karboksilato-4-etil-3-formil-1,5,8-trimetil-9-okso-2-vinilforbin-7-il)propionat (hlorofilin b)

Zavisno od stepena hidrolize prsten ciklopentenila može biti otvoren što rezultira stvaranjem treće karboksil funkcije. Kompleksi magnezija također mogu biti prisutni.

Hemijska formula

Hlorofilin a (kiselni oblik): $C_{34}H_{34}N_4O_5$

<i>Molekulska masa</i>	Hlorofilin b (kiseli oblik): $C_{34}H_{32}N_4O_6$ Hlorofilin a: 578,68 Hlorofilin b: 592,66	
<i>Analiza</i>	I jedna i druga može biti uvećana za 18 daltona ako je otvoren ciklopentenilski prsten. Ukupni sadržaj hlorofilina je najmanje 95 % uzorka sušenog 1 sat na oko 100 °C. $E_{1cm}^{1\%}$ 700 na oko 405 nm u vodenom rastvoru pri pH 9 $E_{1cm}^{1\%}$ 140 na oko 653 nm u vodenom rastvoru pri pH 9	
Opis	Tamno zeleni do plavi/crni prah	
Identifikacija		
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Maksimum u vodenom fosfatnom puferu pri pH 9 na oko 405 nm i na oko 653 nm	
Čistoća		
<i>Rezidue rastvarača</i>	Aceton Metil etil keton Metanol Etanol Propan-2-ol Heksan Dihlorometan	Najviše 50 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji: Najviše 10 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg	
<i>Olovo</i>	Najviše 10 mg/kg	
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg	
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg	

E 141 (i) BAKRENI KOMPLEKSI HLOROFILA

Sinonimi	CI Prirodna zelena 3, bakar hlorofil, bakar feofitin
Definicija	Bakar hlorofili se dobivaju dodavanjem soli bakra supstanci koja se dobije ekstrakcijom iz rastvarača prirodnih izvora jestivog biljnog materijala, trave, lucerke, i koprive. Produkt, od kojeg je odstranjen rastvarač, sadrži i druge pigmente kao što su karotenoidi kao i masnoće i voskovi koji potiču iz izvornog materijala. Osnovne materije boje su bakar feofitini. Samo se sljedeći rastvarači mogu upotrijebiti za ekstrakciju: aceton, metil etil keton, dihlrometan, ugljik dioksid, metanol, etanol, propan-2-ol i heksan.
<i>C.I. broj</i>	75810
<i>Einecs</i>	Bakar hlorofil a: 239-830-5; Bakar hlorofil b: 246-020-5
<i>Hemijsko ime</i>	Bakar (II) [Fitol (13 ² R,17S,18S)-3-(8-etil-13 ² -metoksikarbonil-2,7,12,18-tetrametil-13'-okso-3-vinil-13 ¹ -13 ² -17,18-tetrahidrociklopenta[at]-porfirin-17-il)propionat] (Bakar hlorofil a) Bakar (II) [Fitol (13 ² R,17S,18S)-3-(8-etil-7-formil-13 ² -metoksikarbonil-2,12,18-trimetil-13'-okso-3-vinil-13 ¹ -13 ² -17,18-tetrahidrociklopenta[at]-porfirin-17-il)propionat] (Bakar hlorofil b)

<i>Hemijska formula</i>	Bakar hlorofil a: $C_{55}H_{72}CuN_4O_5$ Bakar hlorofil b: $C_{55}H_{70}CuN_4O_6$	
<i>Molekulska masa</i>	Bakar hlorofil a: 932,75 Bakar hlorofil b: 946,73	
<i>Analiza</i>	Ukupni sadržaj bakar hlorofila je najmanje 10 %. $E_{1cm}^{1\%}$ 540 na oko 422 nm u hloroformu $E_{1cm}^{1\%}$ 300 na oko 652 nm u hloroformu	
Opis	Voštana čvrsta materija boje od plavo zelene do tamno zelene zavisno od sadržaja izvornog materijala	
Identifikacija		
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Maksimum u hloroformu na oko 422 nm i na oko 652 nm	
Čistoća		
<i>Rezidue rastvarača</i>	Aceton Metil etil keton Metanol Etanol Propan-2-ol Heksan Dihlorometan:	Najviše 50 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji: Najviše do 10 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg	
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg	
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg	
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg	
<i>Joni bakra</i>	Najviše 200 mg/kg	
<i>Ukupni bakar</i>	Najviše 8,0 % od ukupnih bakar - fiofitina	
Može se koristiti u obliku aluminijских pigmenata		

E 141 (ii) BAKARNI KOMPLEKSI HLOROFILINA

Sinonimi	Natrijev bakar hlorofilin, Kalijev bakar hlorofilin, CI Prirodno zelena 5
Definicija	Alkalne soli bakar hlorofilin se dobivaju dodavanjem bakra produktu dobivenom saponifikacijom ekstrakta iz rastvarača prirodnih loza jestivog biljnog materijala, trave, lucerke i koprive; saponifikacijom se odstranjuju metil i fitol ester grupe a može doći i do djelimičnog otvaranja ciklopentenil prstena. Nakon dodavanja bakra u prečišćene hlorofiline, kisele grupe se neutraliziraju stvarajući soli kalijeva i/ili natrijeva. Samo se sljedeći rastvarači mogu upotrijebiti za ekstrakciju: aceton, m etil etil keton, dihlrometan, ugljik dioksid, metanol, etanol, propan-2-ol i heksan.
<i>C.I. broj</i>	75815
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Osnovne materije boje u njihovim kiselim oblicima su 3-(10-Karboksilato-4-etil-1,3,5,8-tetrametil-9-okso-2-vinilforbin-7-il) propionat, kompleks bakra (Bakar hlorofilin a) i 3-(10-Karboksilato-4-etil-3-formil-1,5,8-trimetil-9-okso-2-vinilforbin-7-

<i>Hemijska formula</i>	il) propionat, kompleks bakra (Bakar hlorofilin b) Bakar hlorofilin a (kiseli oblik): $C_{34}H_{32}CuN_4O_5$ Bakar hlorofilin b (kiseli oblik): $C_{34}H_{30}CuN_4O_6$	
<i>Molekulska masa</i>	Bakar hlorofilin a: 640,20 Bakar hlorofilin b: 654,18	
<i>Analiza</i>	I jedna i druga može biti uvećana za 18 daltona ako je otvoren ciklopentenilski prsten. Ukupni sadržaj hlorofilina je najmanje 95 % uzorka sušenog 1 sat na 100 °C. $E_{1cm}^{1\%}$ 565 na oko 405 nm u vodenom fosfatnom puferu pri pH7,5 $E_{1cm}^{1\%}$ 145 na oko 630 nm u vodenom fosfatnom puferu pri pH7,5	
Opis	Tamno zeleni do plavo/crni prah	
Identifikacija		
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Maksimum u vodenom fosfatnom puferu pri pH 7,5 na oko 405 nm i na 630 nm	
Čistoća		
<i>Rezidue rastvarača</i>	Aceton Metil etil keton Metanol Etanol Propan-2-ol Heksan Dihlorometan:	Najviše 50 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji: Najviše 10 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg	
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg	
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg	
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg	
<i>Joni bakra</i>	Najviše 200 mg/kg	
<i>Ukupni bakar</i>	Najviše 8,0 % od ukupnih bakar hlorofilina	

Može se koristiti u obliku aluminijskih pigmenata

E 142 ZELENA S

Sinonimi

CI Zelena 4 za hranu, Brilljantno zelena BS

Definicija

Zelena S sastoji se u osnovi od natrijev N-[4-(dimetilamino) fenil] 2-hidroksi-3,6-disulfo-1-naftalenil)metilen]-2,5-cikloheksadien-1-iliden]-N-metilmetanaminij i subsidijarnih materija boja zajedno sa natrijev hloridom i/ili natrijev sulfatom kao osnovni neobojeni sastojci.

Zelena S se Opisuje kao natrijeva so. Kalcije i kalijeve soli su također dozvoljene.

C.I. broj

44090

Einecs

221-409-2

Hemijsko ime

Natrij N-[4-[[4-(dimetilamino)fenil](2-hidroksi-3,6-disulfo-1-naftalenil)-metilen]2,5-cikloheksadien-1-iliden]-N-metilmetanaminij;

<i>Hemijska formula</i>	Natrijev 5-[4-dimetilamino- α -(4-dimetiliminocikloheksa-2,5-dieniliden) benzil]-6-hidroksi-7-sulfonatonaftalen-2-sulfonat (alternativni hemijsko ime). $C_{27}H_{25}N_2NaO_7S_2$
<i>Molekulska masa</i>	576,63
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 80 % ukupne materije boje izračunato kao natrijeva so $E_{1cm}^{1\%}$ 1 720 na oko 632 nm u vodenom rastvoru
Opis	Tamno plavi ili tamno zeleni prah ili granule
<i>Izgled vodenog rastvora</i>	Plavi ili zeleni
Identifikacija	
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Maksimum u vodi na oko 632 nm
Čistoća	
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,2 %
<i>Prateće bojene materije</i>	Najviše 1,0 %
<i>Organska jedinjenja osim materije boje:</i>	
<i>4,4'-bis(dimetilamino)-benzhidril alkohol</i>	Najviše 0,1 %
<i>4,4'-bis(dimetilamino)-benzofenon</i>	Najviše 0,1 %
<i>3-hidroksinaftalen-2,7-disulfonska kiselina</i>	Najviše 0,2 %
<i>Leuko baza</i>	Najviše 5,0 %
<i>Nesulfonizirani primarni aromatski amini</i>	Najviše 0,01 % (izračunato kao anilin)
<i>Materija koja se ekstrahuje eterom</i>	Najviše 0,2 % pri neutralnim uslovima
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
Može se koristiti u obliku aluminijskih pigmenata	

E 150a OBIČNA KARAMELA

Sinonimi	Kaustični karamel
Definicija	Obična karamela se priprema kontrolisanom termičkom obradom ugljikohidrata (komercijalno raspoloživi nutritivni zaslađivači za ishranu koji su monomeri glukoze i fruktoze i/ili njihovi polimeri, npr. sirupi glukoze, saharoza, i/ili invertovani sirupi, i dekstroza). Da bi se pospješila karamelizacija, mogu se koristiti kiseline, alkali i soli, uz izuzetak amonijevih spojeva i sulfita.
<i>C.I. broj</i>	
<i>Einecs</i>	232-435-9
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	

<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Tamno smeđe do crne tečnosti ili čvrste materije
Identifikacija	
Čistoća	
<i>Boja vezana DEAE celulozom</i>	Najviše 50 %
<i>Boja vezana fosforil celulozom</i>	Najviše 50 %
<i>Intenzitet boje⁽¹⁾</i>	0,01—0,12
<i>Ukupni azot</i>	Najviše 0,1 %
<i>Ukupno sumpora</i>	Najviše 0,2 %
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

⁽¹⁾ Intenzitet boje je definisan kao apsorbcija 0,1 % (w/v) rastvora čvrstih materija karamel boje u vodi u kiveti od 1 cm na 610 nm.

E 150b ALKALNO SULFITNA KARAMELA

Definicija	Alkalno sulfitna karamela se priprema kontrolisanom termičkom obradom ugljikohidrata (komercijalno raspoloživi nutritivni zaslađivači za ishranu koji su monomeri glukoze i fruktoze i/ili njihovi polimeri, tj. sirupi glukoze, saharoza, i/ili invertovani sirupi, dekstroza) sa ili bez kiselina ili alkala, u prisustvu jedinjenja sulfita (sulfitna kiselina, kalijev sulfit, kalijev bisulfit, natrij sulfit i natrijev bisulfit); ne upotrebljavaju se amonijeva jedinjenja.
<i>C.I. broj</i>	
<i>Einecs</i>	232-435-9
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Tamno smeđe do crne tečnosti ili čvrste materije
Identifikacija	
Čistoća	
<i>Boja vezana DEAE celulozom</i>	Više od 50 %
<i>Intenzivnost boje⁽¹⁾</i>	0,05—0,13
<i>Ukupno Azota</i>	Najviše 0,3 % ⁽²⁾
<i>Sumpor dioksid</i>	Najviše 0,2 % ⁽²⁾
<i>Ukupno sumpora</i>	0,3—3,5 % ⁽²⁾
<i>Sumpor vezan DEAE celulozom</i>	Više od 40 %
<i>Apsorbancijski odnos boje vezane DEAE celulozom</i>	19—34

Apsorbancijski odnos (A _{280/560})	Veći od 50
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg

⁽¹⁾ Intenzitet boje je definisan kao apsorbanca 0,1 % (w/v) rastvora čvrstih materija karamel boje u vodi u kiveti od 1 cm na 610 nm.

⁽²⁾ Izraženo na bazi ekvivalentne boje tj. izraženo kao proizvod intenziteta boje od 0,1 jedinice apsorbance.

E 150c AMONIJ KAMEL

Sinonimi

Definicija

Amonij karamel se priprema kontrolisanom termičkom obradom ugljikohidrata (komercijalno raspoloživi nutritivni zaslađivači za ishranu koji su monomeri glukoze i fruktoze i/ili njihovi polimeri, tj. sirupi glukoze, saharoza, i/ili invertovani sirupi, dekstroza) sa ili bez kiselina ili alkala, u prisustvu jedinjenja amonij (amonij hidroksid, amonij karbonat, amonij hidrogen karbonat i amonij fosfat); ne upotrebljavaju se sulfidna jedinjenja.

C.I. broj

Einecs

232-435-9

Hemijsko ime

Hemijska formula

Molekulska masa

Analiza

Opis

Tamno smeđe do crne tečnosti ili čvrste materije

Identifikacija

Čistoća

Boja vezana DEAE celulozom

Najviše 50 %

Boja vezana fosforil celulozom

Više od 50 %

Intenzivnost boje⁽¹⁾

0,08—0,36

Amonij azot

Najviše 0,3 %⁽²⁾

4-metilimidazol

Najviše 200 mg/kg⁽²⁾

2-acetil-4-tetrahidroksi-butylimidazol

Najviše 10 mg/kg⁽²⁾

Ukupno sumpora

Najviše 0,2 %⁽²⁾

Ukupno azota

0,7—3,3 %⁽²⁾

Apsorpcijski odnos boje vezane fosforil celulozom

13—35

Arsen

Najviše 1 mg/kg

Olovo

Najviše 2 mg/kg

Živa

Najviše 1 mg/kg

Kadmij

Najviše 1 mg/kg

⁽¹⁾ Intenzitet boje je definisan kao apsorbanca 0,1 % rastvora čvrstih materija karamel boje u vodi u kiveti od 1 cm na 610 nm.

(²) Izraženo na bazi ekvivalentne boje tj. izraženo kao proizvod intenziteta boje od 0,1 jedinice apsorbancije.

E 150d SULFITNO-AMONIJ KAMEL

Sinonimi

Definicija

Sulfitno-amonijski karamel se priprema kontrolisanom termičkom obradom ugljikohidrata (komercijalno raspoloživi nutritivni zaslađivači za ishranu koji su monomeri glukoze i fruktoze i/ili njihovi polimeri, tj. sirupi glukoze, saharoza, i/ili invertovani sirupi, dekstroza) sa ili bez kiselina ili alkala, u prisustvu jedinjenja amonij i sulfita (sulfitna kiselina, kalij sulfit, kalij bisulfit, natrij sulfit, natrij bisulfit, amonij hidroksid, amonij karbonat, amonij hidrogen karbonat, amonij fosfat, amonij sulfat, amonij sulfit i amonij hidrogen sulfit).

C.I. broj

Einecs

232-435-9

Hemijsko ime

Hemijska formula

Molekulska masa

Analiza

Opis

Tamno smeđe do crne tečnosti ili čvrste materije

Identifikacija

Čistoća

Boja vezana DEAE celulozom

Više od 50 %

Intenzitet boje⁽¹⁾

0,10—0,60

Amonij azot

Najviše 0,6 %⁽²⁾

Sumpor dioksid

Najviše 0,2 %⁽²⁾

4-metilimidazol

Najviše 250 mg/kg⁽²⁾

Ukupno azot

0,3—1,7 %⁽²⁾

Ukupno sumpora

0,8—2,5 %⁽²⁾

Odnos azota/sumpor alkoholnog taloga

0,7—2,7

Odnos absorbanci alkoholnog taloga⁽³⁾

8—14

Apsorbance odnos ($A_{280/560}$)

Najviše 50

Arsen

Najviše 1 mg/kg

Olovo

Najviše 2 mg/kg

Živa

Najviše 1 mg/kg

Kadmij

Najviše 1 mg/kg

(1) Intenzitet boje definiše se kao apsorbance 0,1 %-tne rastvora karamel-boje u vodi u kiveti od 1 cm na 610 nm.

(2) Izražen na osnovi ekvivalenta obojenosti, tj. prema intenzitetu boje produkta od 0,1 absorbancijske jedinice.

(3) Omjer absorbance u alkoholnom talogu definiše se kao absorbanca u talogu pri 280 nm podijeljena s absorbancom pri 560 nm (kiveta od 1 cm)

E 151 BRILIJANT CRNA PN

Sinonimi	CI Crna 1 za hranu
Definicija	Brilijant crna BN većinom se sastoji od tetranatrijev-4-acetamido-5-hidroksi-6-[7-sulfonato-4-(4-sulfonatofenilazo)-1-naphthilazo] naftalen-1,7-disulfonata i boja sličnih glavnoj boji uz natrij hloridi/ili natrij sulfat kao osnovne neobojene sastojke Brilijant crna PN se opisuje kao natrijeva so. Dozvoljene su i kalcij i kalij so.
<i>C.I. broj</i>	28440
<i>Einecs</i>	219-746-5
<i>Hemijsko ime</i>	Tetranatrijev 4-acetamido-5-hidroksi-6-[7-sulfonato-4-(4-sulfonatofenilazo)-1-naphthilazo] naftalen-1,7-disulfonat
<i>Hemijska formula</i>	$C_{28}H_{17}N_5Na_4O_{14}S_4$
<i>Molekulska masa</i>	867,69
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 80 % ukupne materije boje izračunato kao natrij so $E_{1cm}^{1\%}$ 530 na oko 570 nm u rastvoru
Opis	Crni prah ili granule
<i>Izgled vodenog rastvora</i>	Crno-plavkast
Identifikacija	
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Maksimum u vodi na oko 570 nm
Čistoća	
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,2 %
<i>Prateće bojene materije</i>	Najviše 4 % (izraženo na osnovu sastava boje)
<i>Organska jedinjenja osim materije boje:</i>	
<i>4-acetamido-5-hidroksinaftalen-1,7-disulfonska kiselina</i>	Ukupno najviše 0,8 %
<i>4-amino-5-hidroksinaftalen-1,7-disulfonska kiselina</i>	
<i>8-aminonaftalen-2-sulfonska kiselina</i>	
<i>4,4'-diazaminodi-(benzensulfonska kiselina)</i>	
<i>Nesulfonizirani primarni aromatski amini</i>	Najviše 0,01 % (izračunato kao anilin)
<i>Materija koja se ekstrahuje eterom</i>	Najviše 0,2 % pri neutralnim uslovima
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Može se koristiti u obliku aluminijских pigmenata</i>	

E 153 BILJNI UGALJ

Sinonimi	Biljna crna
Definicija	Biljni ugalj dobiva se karbonizacijom biljnog materijala poput drva, ostataka celuloze, treseta, kokosa i drugih ljusaka. Na taj

	<p>način proizveden ugalj melje se valjkastim mlincem, iz čega nastaje visokoaktivni ugalj u prahu koji se odvaja centrifugalnim odvajanjem prašine, ciklonom. Fine frakcije iz ciklona pročišćavaju se ispiranjem solnom kiselinom, neutraliziraju se i potom suše. Proizvod koji nastane poznat je pod nazivom biljni ugalj. Proizvodi veće snage bojenja proizvode se iz finih frakcija daljnjom obradom ciklonom ili dodatnim mljevenjem, nakon čega slijedi ispiranje kiselinom, neutralizacija i sušenje. U osnovi se sastoji od fino raspršena ugljika. Može sadržavati manje količine azota, vodika i kisika. Nakon pripreve produkt može apsorbirati nešto vlage.</p>
<i>C.I. broj</i>	77266
<i>Einecs</i>	231-153-3
<i>Hemijsko ime</i>	Ugalj
<i>Hemijska formula</i>	C
<i>Molekulska masa</i>	12,01
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 95 % uglja izračunato na bezvodnoj osnovi bez pepela
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 12 % (120 °C, 4 h)
Opis	Crni prah, bez mirisa
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi i organskim rastvaračima
<i>Sagorijevanje</i>	Kod zagrijavanja do usijanja gori polagano bez plamena
Čistoća	
<i>Pepeo (Ukupno)</i>	Najviše 4,0 % (temperatura paljenja: 625 °C)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Policiklični aromatski ugljikovodici</i>	Manje od 50 µg/kg benzo(a)pirena u ekstraktu dobivenom ekstrakcijom 1 g produkta s 10 g čistog cikloheksana u kontinuiranoj ekstrakciji.
<i>Materija rastvorljiva u alkalijama</i>	Filtrat dobiven kuhanjem 2 g uzorka sa 20 ml N Natrij hidroksida i filtriranjem je bezbojan
E 155 SMEĐA HT	
Sinonimi	CI Smeđa 3 za hranu
Definicija	Smeđa HT sastoji se u osnovi od dinatrijev 4,4'-(2,4-dihidroksi-5-hidroksimetil-1,3-fenilen bisazo) di (naftalen-1-sulfonata) i prateće bojene materije zajedno sa natrijev hloridom i/ili sulfatom kao osnovnim nebojenim sastojcima. Braon HT se Opisuje kao natrijeva so. Kalcij i kalij soli su također dozvoljene.
<i>C.I. broj</i>	20285
<i>Einecs</i>	224-924-0
<i>Hemijsko ime</i>	Dinatrijev 4,4'-(2,4-dihidroksi-5-hidroksimetil-1,3-fenilen bisazo)di (naftalen-1-sulfonat)
<i>Hemijska formula</i>	C ₂₇ H ₁₈ N ₄ Na ₂ O ₉ S ₂

<i>Molekulska masa</i>	652,57
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 70 % ukupne materije boje izračunato kao natrijeva so. E _{1cm} ^{1%} 403 na oko 460 nm u vodenom rastvoru pri pH 7
Opis	Crveno-smeđi prah ili granule
<i>Izgled vodenog rastvora</i>	Smeđi
Identifikacija	
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Maksimum u vodi pri pH 7 na oko 460 nm
Čistoća	
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,2 %
<i>Prateće bojene materije</i>	Najviše 10 % (TLC metoda)
<i>Organska jedinjenja osim materije boje:</i>	
<i>4-aminonaftalen-1-sulfonska kiselina</i>	Najviše 0,7 %
<i>Nesulfonizirani primarni aromatski amini</i>	Najviše 0,01 % (izračunato kao anilin)
<i>Materija koja se ekstrahuje eterom</i>	Najviše 0,2 % u rastvoru sa pH 7
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
Može se koristiti u obliku aluminijских pigmenata	
E 160 a (i) BETA - KAROTEN	
Sinonimi	CI Food Orange 5
Definicija	Ove specifikacije odnose se na sve transizomere beta-karotena uz manje količine drugih karotenoida. Razrijeđeni i stabilizirani preparati mogu imati različite omjere cisizomera i transizomera.
<i>C.I. broj</i>	40800
<i>Einecs</i>	230-636-6
<i>Hemijsko ime</i>	Betakaroten; beta, beta-karoten
<i>Hemijska formula</i>	C ₄₀ H ₅₆
<i>Molekulska masa</i>	536,88
<i>Analiza</i>	Najmanje 96 % ukupnih materija za bojenje (izraženo kao beta-karoten) E _{1cm} ^{1%} 2 500 na približno 453 nm do 456 nm u cikloheksanu
Opis	Crveni do smeđasto crveni kristali ili kristalni prah
Identifikacija	
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Maksimum u cikloheksanu na 453 nm do 456 nm
Čistoća	
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Prateće bojene materije</i>	Karotenoidi, osim beta-karotena: najviše 3,0 % ukupne bojene materije

Olovo | Najviše 2 mg/kg

E 160 a (ii) BILJNI KAROTENI

Sinonimi	CI Food Orange 5	
Definicija	Biljni karoteni dobivaju se ekstrakcijom otapalima prirodnih izvora, jestivog dijela biljke, mrkve, biljnog ulja, trave, alfalfe (lucerne) i koprive. Osnovne su tvari za bojenje karotenoidi, od kojih najveći udjel ima beta-karoten. Mogu biti prisutni i alfa, gama-karoten i drugi pigmenti. Osim pigmentata boja, ova tvar može sadržavati ulja, masti i vosak koji prirodno nastaju u izvornom materijalu. U ekstrakciji se smiju koristiti samo sljedeća otapala: aceton, metil-etil- keton, metanol, etanol, propan-2-ol, heksan ⁽¹⁾ , dikolorometan i ugljik dioksid.	
<i>C.I. broj</i>	75130	
<i>Einecs</i>	230-636-6	
<i>Hemijsko ime</i>		
<i>Hemijska formula</i>	Beta-karoten: C ₄₀ H ₅₆	
<i>Molekulska masa</i>	Beta-karoten: 536,88	
<i>Analiza</i>	Ukupni sadržaj karotena (izraženog kao beta-karoten) najmanje 5 %. Za proizvode koji se dobivaju ekstrakcijom biljnih ulja: najmanje 0,2 % u jestivim mastima. E _{1cm} ^{1%} 2 500 na približno 440 nm do 457 nm u cikloheksanu	
Opis		
Identifikacija		
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Maksimum u cikloheksanu na 440 do 457 nm i 470 nm do 486 nm	
Čistoća		
<i>Ostaci rastvarača</i>	acetona, metil-etil-ketona, metanola, propan-2-ol, heksana, etanola, Diklormetana	Najviše 50 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji: Najviše 10 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg	
⁽¹⁾ Najviše 0,005 % benzena v/v		

E 160 a (iii) BETA-KAROTEN IZ *Blakeslea trispora*

Sinonimi	CI Food Orange 5	
Definicija	Nastaje fermentacijom uz miješanu kulturu dvaju prirodnih sojeva spolno suprotnih naboja (+) i (-) gljive <i>Blakeslea trispora</i> . Beta-karoten se ekstrahira iz biomase etil-acetatom ili izobutil-acetatom te zatim propan-2-olom i nakon toga se kristalizira. Kristali se sastoje uglavnom od trans beta-karotena. Zbog prirodnog procesa nastajanja, otprilike 3 % produkta čine miješani karotenoidi, što je specifično za proizvod.	
<i>C.I. broj</i>	40800	

<i>Einecs</i>	230-636-6
<i>Hemijsko ime</i>	Betakaroten; beta, beta-karoten
<i>Hemijska formula</i>	$C_{40}H_{56}$
<i>Molekulska masa</i>	536,88
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 96 % ukupne tvari za bojenje (izraženo kao beta-karoten) $E_{1cm}^{1\%} 2$ 500 na oko 440 nm do 457 nm u cikloheksanu
Opis	Crveni do smeđasto crveni kristali ili kristalni prah (boja varira ovisno o otapalu korištenom za ekstrakciju i uvjetima kristalizacije)
Identifikacija	
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Maksimum u cikloheksanu na 453 nm do 456 nm
Čistoća	
<i>Ostaci rastvarača</i>	Etilacetat i etanol najviše 0,8 % pojedinačno ili u kombinaciji; Izobutil acetat: najviše 1,0 %; Propan-2-ol: najviše 0,1 %
<i>Sulfatni ostatak</i>	Najviše 0,2 %
<i>Prateće bojene materije</i>	Najviše 3,0 % karotenoida izuzev β -karotena u odnosu na ukupne bojene materije
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
Mikrobiologija	
<i>Plijesni</i>	Najviše 100 kolonija po gramu
<i>Kvasci</i>	Najviše 100 kolonija po gramu
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 25 g
<i>Escherichia coli</i>	Odsutna u 5 g

E 160 a (iv) ALGAL KAROTENI

Sinonimi	CI Food Orange 5
Definicija	Miješani karoteni mogu se dobiti i iz prirodnih sojeva algi <i>Dunaliella salina</i> . Beta-karoten se ekstrahira esencijalnim uljima. Priprema se 20 do 30 %-tna suspenzija u jestivom ulju. Omjer transizomera i cisizomera kreće se u rasponu od 50/50 do 71/29. Osnovne materije za bojenje su karotenoidi, od kojih najveći udjel ima beta-karoten. Alfa-karoten, lutein, zeaksantin i beta-kriptoksantin također mogu biti prisutni. Osim pigmenata boja, ova materija može sadržavati ulja, masti i vosak koji prirodno nastaju u izvornom materijalu.
<i>C.I. broj</i>	75130
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	Beta-karoten: $C_{40}H_{56}$
<i>Molekulska masa</i>	Beta-karoten: 536,88
<i>Analiza</i>	Ukupni sadržaj karotena (izraženog kao beta-karoten) najmanje 20 % $E_{1cm}^{1\%} 2$ 500 na oko 440 nm do 457 nm u cikloheksanu
Opis	

Identifikacija	
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Maksimum u cikloheksanu na 440 do 457 nm i 474 nm do 486 nm
Čistoća	
<i>Prirodni tokoferoli u jestivom ulju</i>	Najviše 0,3 %
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg

E 160b ANATO, BIKSIN, NORBIKSIN

(i) BIKSIN I NORBIKSIN DOBIVENI EKSTRAKCIJOM U RASTVARAČIMA

Sinonimi	CI Food Orange 4
Definicija	Bixin nastaje ekstrakcijom vanjske ljuske sjemenki annatto drveta (<i>Bixa orellana</i> L.) pomoću jednog ili više od sljedećih otapala: acetona, metanola, heksana ili diklormetana, ugljik dioksida, nakon čega slijedi uklanjanje otapala. Norbixin nastaje hidrolizom ekstrahiranog bixina u alkalnom rastvoru. Bixin i norbixin mogu sadržavati druge materijale ekstrahirane iz sjemenke anata. Prah bixina sadržava više obojenih tvari od kojih je glavna pojedinačna tvar bixin koji može biti prisutan i u cis i trans obliku. Produkti toplinske degradacije bixina također mogu biti prisutni. Prah norbixina sadržava produkt hidrolize bixina u obliku natrij ili kalij soli kao osnovne obojane sastojke. Mogu biti prisutni i cis i trans oblici.
<i>C.I. broj</i>	75120
<i>Einecs</i>	Anato: 215-735-4, anato ekstrakt sjemenca: 289-561-2; biksin: 230-248-7
<i>Hemijsko ime</i>	Biksin: 6'-Metilhidrogen-9'-cis-6,6'-diapokaroten-6,6'-dioat 6'-Metilhidrogen-9'-trans-6,6'-diapokaroten-6,6'-dioat Norbiksin: 9'Cis-6,6'-diapokaroten-6,6'-dioinska kiselina 9'-Trans-6,6'-diapokaroten-6,6'-dioinska kiselina
<i>Hemijska formula</i>	Biksin: C ₂₅ H ₃₀ O ₄ Norbiksin: C ₂₄ H ₂₈ O ₄
<i>Molekulska masa</i>	Biksin: 394,51 Norbiksin: 380,48
<i>Analiza</i>	Sadržaj praha bioxina najmanje 75 % ukupnih kartenoida izraženo kao bixin. Sadržaj praha norbixina najmanje 25 % ukupnih karotenoida izraženo kao norbixin. Bixin: E _{1cm} ^{1%} 2 870 na oko 502 nm u kloroformu Norbixin E _{1cm} ^{1%} 2 870 na oko 482 nm u otopini kalijeva hidroksida (KOH)
Opis	Crvenkastosmeđi prah, suspenzija ili rastvor
Identifikacija	
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Biksin: Maksimum u hloroformu oko 502 nm Norbiksin: Maksimum u razblaženom rastvoru KOH na oko 482 nm
Čistoća	

<i>Ostaci rastvarača</i>	Aceton, Metanol, Heksan: Dihlorometan:	Najviše 50 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji Najviše 10 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg	
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg	
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg	
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg	

(ii) ANATO ALKALNI EKSTRAKT

Sinonimi	CI Natural Orange 4
Definicija	Anato koji je rastvorljiv u vodi se dobiva ekstrakcijom sa vodenim alkalom (natrijev ili Kalij hidroksid) vanjskih slojeva sjemena anato drveta (<i>Bixa orellana L.</i>) Anato koji je rastvorljiv u vodi sadrži norbiksin, proizvod hidrolize biksina, u obliku natrijeve ili kalijeve soli, kao osnovna materija boje. Mogu biti prisutni i cis- i trans-oblici.
<i>C.I. broj</i>	75120
<i>Einecs</i>	Annatto: 215-735-4, ekstrakt sjemenke annatta: 289-561-2; bixin: 230-248-7
<i>Hemijsko ime</i>	Biksin: 6'-Metilhidrogen-9'-trans-6,6'-diapokaroten-6,6'-dioat 6'-Metilhidrogen-9'-trans-6,6'-diapokaroten-6,6'-dioat Norbiksin: 9'-cis-6,6'-diapokaroten-6,6'-dioinska kiselina 6'-metil-hidrogen-9'-trans-6,6'-diapokaroten-6,6'-dioinska kiselina
<i>Hemijska formula</i>	Biksin: C ₂₅ H ₃₀ O ₄ Norbiksin: C ₂₄ H ₂₈ O ₄
<i>Molekulska masa</i>	Biksin: 394,51 Norbiksin: 380,48
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 0,1 % ukupnih karotenoida izraženo kao norbixin Norbixin: E _{1cm} ^{1%} 2 870 na oko 482 nm u KOH otopini
Opis	Crvenkastosmeđi prah, suspenzija ili rastvor
Identifikacija	
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Bixin: maksimum u kloroformu na oko 502 nm Norbixin: maksimum u razrijeđenoj otopini KOH na oko 482 nm
Čistoća	
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

(iii) ANATO ULJNI EKSTRAKT

Sinonimi	CI Natural Orange 4
-----------------	---------------------

Definicija	Anato ekstrakti u ulju, kao rastvor ili suspenzija, dobivaju se ekstrakcijom vanjskih slojeva sjemena anato drveta (<i>Bixa orellana</i> L.) sa jestivim biljnim uljem. Anato ekstrakt u ulju sadrži nekoliko komponenata boje, od koje je osnovna biksin, koja može biti prisutna i u cis- i u trans- oblicima. Proizvodi termičke razgradnje biksina također mogu biti prisutni.
<i>C.I. broj</i>	75120
<i>Einecs</i>	Annatto: 215-735-4, ekstrakt sjemenke annatta: 289-561-2; bixin: 230-248-7
<i>Hemijsko ime</i>	Biksin: 6'-metilhidrogen-9'-cis-6,6'-diapokaroten-6,6'-dioat 6'-metilhidrogen-9'-trans-6,6'-diapokaroten-6,6'-dioat Norbiksin: 9'-cis-6,6'-diapokaroten-6,6'-dioinska kiselina 9'-trans-6,6'-diapokaroten-6,6'-dioinska kiselina
<i>Hemijska formula</i>	Biksin: C ₂₅ H ₃₀ O ₄ Norbiksin: C ₂₄ H ₂₈ O ₄
<i>Molekulska masa</i>	Biksin: 394,51 Norbiksin: 380,48
<i>Analiza</i>	Sadrži najmanje 0,1 % od ukupnih karotenoida izraženo kao norbixin Biksin: E _{1cm} ^{1%} 2 870 na oko 502 nm u hloroformu
Opis	Crvenkastosmeđi prah, suspenzija ili rastvor
Identifikacija	
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Bixin: maksimum u kloroformu na oko 502 nm Norbixin: maksimum u razrijeđenoj otopini KOH na oko 482 nm
Čistoća	
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

E 160c EKSTRAKT PAPRIKE, KAPSANTIN, KAPSORUBIN

Sinonimi	Paprika oleoresin
Definicija	Ekstrakt paprike se dobiva ekstrakcijom rastvaračem iz prirodnih vrsta paprike, koji se sastoje od mljevenih čahura ploda, sa ili bez sjemena, od <i>Capsicum annuum</i> L., i sadrži osnovne materije boje ovog začina. Osnovne materije boje su kapsantin i kapsorubin. Poznato je da su također prisutne i razne vrste drugih obojenih jedinjenja. Samo se sljedeći rastvarači mogu upotrijebiti za ekstrakciju: metanol, etanol, aceton, heksan, dihlorometan, etil acetat, propanol-2-ol i ugljik dioksid.
<i>C.I. broj</i>	
<i>Einecs</i>	Kapsantin: 207-364-1, Kapsorubin: 207-425-2
<i>Hemijsko ime</i>	Kapsantin: (3R, 3'S, 5'R)-3,3'-dihidroksi-β,k-karoten-6-on Kapsorubin: (3S, 3'S, 5R, 5R')-3,3'-dihidroksi-k,k-karoten-6,6'-dion

<i>Hemijska formula</i>	Kapsantin: C ₄₀ H ₅₆ O ₃ Kapsorubin: C ₄₀ H ₅₆ O ₄	
<i>Molekulska masa</i>	Kapsantin: 584,85 Kapsorubin: 600,85	
<i>Analiza</i>	Ekstrakt paprike: Sadržaj najmanje 7,0 % karotinoida Kapsantin / Kapsorubin: Najmanje 30 % ukupnih karotenoida $E_{1cm}^{1\%}$ 2 100 na oko 462 nm u acetonu Tamnocrvena viskozna tečnost	
Opis		
Identifikacija		
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Maksimum u acetonu na oko 462 nm	
<i>Obojena reakcija</i>	Nastaje tamno plava boja dodatkom jedne kapi sumporne kiseline u jednu kap uzorka koji je u 2-3 kapi hloroforma	
Čistoća		
<i>Rezidue rastvarača</i>	Etil acetat, Metanol, Etanol, Aceton, Heksan, Propanol-2-ol: Dihlorometan:	Najviše 50 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji Najviše 10 mg/kg
<i>Kapsaicin</i>	Najviše 250 mg/kg	
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg	
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg	
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg	
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg	

E 160d LIKOPEN

Sinonimi

Definicija

	Likopen dobiven hemijskom sintezom
	Sintetski likopen mješavina je geometričnih izomera likopena i proizvodi se Wittigovom kondenzacijom sintetskih posrednika koji se uobičajeno koriste u proizvodnji drugih karotenoida korištenih u hrani. Sintetski likopen uglavnom se sastoji od all- <i>trans</i> -likopena zajedno s 5- <i>cis</i> -likopenom i manjim količinama njihovih izomera. Pripravci komercijalnog likopena namijenjeni upotrebi u hrani priređeni su kao suspenzije u jestivim uljima ili prahu raspršivom ili trastvorljivom u vodi.
<i>C.I. broj</i>	75125
<i>Einecs</i>	207-949-1
<i>Hemijsko ime</i>	Ψ,Ψ-karoten, all- <i>trans</i> -likopen, (all-E)-likopen, (all-E)-2,6,10,14,19,23,27,31-oktametil-2,6,8,10,12,14,16,18,20,22,24,26,30-dotriacontatridecaene
<i>Hemijska formula</i>	C ₄₀ H ₅₆
<i>Molekulska masa</i>	536,85
<i>Analiza</i>	Najmanje 96 % ukupnih likopena (najmanje 70 % all- <i>trans</i> -likopena)

Opis	$E_{1cm}^{1\%}$ na 465 do 475 nm u heksanu (za 100 % čistog all-trans-likopena) je 3 450 Crveni kristalni prah
Identifikacija	
<i>Spektrofotometrija</i>	Rastvor u heksanu pokazuje apsorpcijski maksimum kod oko 470 nm
<i>Test na karotenoide</i>	Boja otopine uzorka u acetonu nestaje nakon uzastopnog dodavanja 5 %-tne otopine natrije nitrita i 1N sumporne kiseline
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi, lako rastvorljiv u hloroformu
<i>Svojstva 1 %-nog rastvora u hloroformu</i>	Bistra je i intenzivne crveno-narančaste boje
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,5 % (40 °C, 4 sata na 20 mm Hg)
<i>Apo-12'-likopenal</i>	Najviše 0,15 %
<i>Trifenil fosfin oksid</i>	Najviše 0,01 %
<i>Ostaci rastvarača</i>	Metanol: najviše 200 mg/kg Heksan, Propan-2-ol: Najviše 10 mg/kg svaki Dihlorometan: Najviše 10 mg/kg (samo u komercijalnim pripravcima)
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg

(ii) LIKOPEN IZ CRVENOG PARADAJZA

Sinonimi	Natural Yellow 27
Definicija	Likopen se dobiva ekstrakcijom otapalima prirodnih izvora crvenog paradajza (<i>Lycopersicon esculentum</i> L.) uz naknadno uklanjanje otapala. U ekstrakciji se smiju koristiti samo sljedeća otapala: ugljik dioksid, etil-acetat, aceton, propan-2-ol, metanol, etanol, heksan. Glavna je materija za bojenje paradajz likopen, a mogu biti prisutne i manje količine drugih karotenoidnih pigmenata. Osim pigmenata boje, produkt može sadržavati ulja, masti, vosak i sastojke arome koji se prirodno nalaze u paradajzu.
<i>C.I. broj</i>	75125
<i>Einecs</i>	207-949-1
<i>Hemijsko ime</i>	Ψ, Ψ -karoten, all-trans-likopen, (all-E)-likopen, (all-E)-2,6,10,14,19,23,27,31-oktametil-2,6,8,10,12,14,16,18,20,22,24,26,30-dotriacontatridecaene
<i>Hemijska formula</i>	$C_{40}H_{56}$
<i>Molekulska masa</i>	536,85
<i>Analiza</i>	$E_{1cm}^{1\%}$ na 465-475 nm u heksanu (za 100 % čistog all-trans-likopena) je 3450 Sadržaj najmanje 5 % ukupne materije za bojenje
Opis	Tamnocrvena viskozna tečnost
Identifikacija	
<i>Spektrofotometrija</i>	Maksimum u heksanu na oko 472 nm
Čistoća	
<i>Ostaci rastvarača</i>	Etilacetat, Metanol,
	Najviše 50 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji:

	Etanol,
	Aceton,
	Heksan,
	Propan-2-ol
<i>Sulfatni ostatak</i>	Najviše 1 %
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg

(iii) LIKOPEN IZ GLJIVE BLAKESLEA TRISPORA

Sinonimi	Natural Yellow 27
Definicija	Likopen iz gljive <i>Blakeslea trispora</i> ekstrahira se iz biomase gljive i pročišćava kristalizacijom i filtracijom. Uglavnom se sastoji od all- <i>trans</i> -likopena. Također sadržava manje količine drugih karotenoida. Propan-2-ol i izobutil acetat jedina su otapala korištena u proizvodnji. Pripravci komercijalnog likopena namijenjeni upotrebi u hrani formulirani su kao suspenzije u jestivim uljima ili prahu raspršivom ili rastvorljivom u vodi.
<i>C.I. broj</i>	75125
<i>Einecs</i>	207-949-1
<i>Hemijsko ime</i>	Ψ,Ψ-karoten, all- <i>trans</i> -likopen, (all-E)-likopen, (all-E)-2,6,10,14,19,23,27,31-oktametil-2,6,8,10,12,14,16,18,20,22,24,26,30-dotriacontatridecaene
<i>Hemijska formula</i>	C ₄₀ H ₅₆
<i>Molekulska masa</i>	536,85
<i>Analiza</i>	Najmanje 95 % ukupnih likopena i najmanje 90 % all- <i>trans</i> -likopena svih sastojaka za bojenje $E_{1cm}^{1\%}$ na 465-475 nm u heksanu (za 100 % čistog all- <i>trans</i> -likopena) je ekstinkcija 3 450
Opis	Crveni kristalni prah
Identifikacija	
<i>Spektrofotometrija</i>	Rastvor u heksanu pokazuje apsorpcijski maksimum kod oko 470 nm
<i>Test na karotenoide</i>	Boja otopine uzorka u acetonu nestaje nakon uzastopnog dodavanja 5 %-tne otopine natrijeva nitrita i 1N sumporne kiseline
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi, lako rastvorljiv u hloroformu
<i>Svojstva 1 %-nog rastvora u hloroformu</i>	Bistra je i intenzivne crveno-narančaste boje
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,5 % (40 °C, 4 sata na 20 mm Hg)
<i>Drugi karotenoidi</i>	Najviše 5 %
<i>Ostaci rastvarača</i>	Propan-2-ol: najviše 0,1 % Izobutil acetat: najviše 1,0 %
<i>Sulfatni pepeo</i>	Diklormetan: najviše 10 mg/kg (samo u komercijalnim pripravcima) Najviše 0,3 %

Olovo | Najviše 1 mg/kg

E 160e BETA-APO-8'-KAROTENAL (C30)

Sinonimi	CI Food Orange 6
Definicija	Ove se specifikacije uglavnom odnose na all-transizomere β -apo-8'-carotenala zajedno s manjim količinama drugih karotenoida. Razrijeđeni i stabilizirani oblici pripremaju se od β -apo-8'-carotenala koji zadovoljavaju ove specifikacije te uključuju otopine ili suspenzije β -apo-8'-carotenala u jestivim mastima ili uljima, emulzijama i prahovima rastvorljivim u vodi. Ovi pripravci mogu imati različite udjele cisizomera i transizomera.
<i>C.I. broj</i>	40820
<i>Einecs</i>	214-171-6
<i>Hemijsko ime</i>	β -apo-8'-karotenal, Trans- β -apo-8'karoten-aldehid
<i>Hemijska formula</i>	$C_{30}H_{40}O$
<i>Molekulska masa</i>	416,65
<i>Analiza</i>	Najmanje 96 % of ukupne materije boje $E_{1cm}^{1\%}$ 2 640 at 460—462 nm u cikloheksanu
Opis	Tamno ljubičasti kristali sa metalnim sjajem ili kristalni prah
Identifikacija	
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Maksimum u cikloheksanu na 460 do 462 nm
Čistoća	
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Prateće bojene materije</i>	Karotenoidi pored β -apo-8'-karotenala: Najviše 3,0 % of ukupne materije boje
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

E 161b LUTEIN

Sinonimi	Mješani karotenoidi, ksantofili
Definicija	Lutein se dobiva ekstrakcijom rastvaračem iz prirodnih izvora jestivih plodova i biljaka, trave, lucerke (alfalfa) i <i>tagetes erecta</i> . Osnovna materija boje se sastoji od karotenoida gdje su lutein i esteri njegovih masnih kiselina zastupljeni u najvećoj količini. Različite količine karotena također su prisutne. Lutein može sadržavati masnoće, ulja i voskove koji se prirodno nalaze u biljnom materijalu. Samo se sljedeći rastvarači mogu upotrijebiti za ekstrakciju: metanol, etanol, propan-2-ol, heksan, aceton, metil etil keton i ugljik dioksid.
<i>C.I. broj</i>	204-840-0
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	3,3'-dihidroksi-d-karoten
<i>Hemijska formula</i>	$C_{40}H_{56}O_2$

<i>Molekulska masa</i>	56888
<i>Analiza</i>	Sadržaj ukupne materije boje: Najmanje 4 % izračunato kao lutein $E_{1cm}^{1\%}$ 2 550 na oko 445 nm u hloroformu/etanolu (10 + 90) ili u heksanu/etanolu/acetonu (80 + 10 + 10) Tamna, žuto-smeđa tečnost
Opis	
Identifikacija	
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Maksimum u hloroformu/etanolu (1 : 9) na oko 445 nm
Čistoća	
<i>Ostaci rastvarača</i>	Aceton Metil etil keton Metanol Etanol Propan-2-ol Heksan Najviše 50 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

E 161g KANTAKSANTIN

Sinonimi	CI Food Orange 8
Definicija	Ove specifikacije se odnose na sve transizomere canthaxanthinzajedno sa neznatnim količinama drugih karotenoida. Razblaženi i stabilizirani oblici se dobivaju iz kantaksantina koji je u skladu sa ovim specifikacijama i uključuje rastvora ili suspenzije kantaksantina u jestivim mastima ili uljima, emulzije i prašak rastvorljiv u vodi. Te pripreve mogu imati različite odnose cis/trans izomera.
<i>C.I. broj</i>	40850
<i>Einecs</i>	208-187-2
<i>Hemijsko ime</i>	β -karoten-4,4'-dion, kantaksantin, 4,4'-diokso- β -karoten
<i>Hemijska formula</i>	$C_{40}H_{52}O_2$
<i>Molekulska masa</i>	564,86
<i>Analiza</i>	Najmanje 96 % ukupne materije boje (izraženo kao kantaksantin) $E_{1cm}^{1\%}$ 2 200 na oko 485 nm u hloroformu na 468—472 nm u cikloheksanu na 464—467 nm u petrol eteru
Opis	Tamno ljubičasti kristali ili kristalni prah
Identifikacija	
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Maksimum u hloroformu na oko 485 nm Maksimum u cikloheksanu na 468-472 nm Maksimum u petrol eteru na 464-467 nm
Čistoća	

<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Prateće bojene materije</i>	Karotenoidi osim kantaksantina: Najviše 5,0 % ukupne materije boje
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

E 162 CVEKLA CRVENA, BETANIN

Sinonimi	Cvekla crvena
Definicija	Cvekla crvena se dobiva iz korijena prirodnih vrsta cvekle (<i>Beta vulgaris</i> L. var. <i>rubra</i>) cijedenjem smrvljene cvekle kao iscijeđeni sok ili vodenom ekstrakcijom rendane cvekle a zatim obogaćivanjem aktivne osnovne materije. Boja se sastoji od različitih pigmenata od kojih svi spadaju u betalain klasu. Osnovna materija boje se sastoji od betacianina (crveni) gdje na betanin odlazi 75-95 %. Neznatne količine betaksantina (žuti) i proizvodi razgradnje betalaina (svijetlo smeđi) mogu biti prisutni. Pored pigmenata boje sok ili ekstrakt se sastoji od šećera, soli, i/ili proteina koji se prirodno nalaze u cvekli. Rastvor može biti koncentrovan i neki produkti mogu biti rafinirani da bi se odstranila većina šećera, soli i proteina.
<i>C.I broj</i>	
<i>Einecs</i>	231-628-5
<i>Hemijsko ime</i>	(S-(R',R')-4-(2-(2-Karboksi-5(β -D-glukopiranosiloksi)-2,3-dihidro-6-hidroksi-1H-indol-1-il)etenil)-2,3-dihidro-2,6-piridin-dikarboksilna kiselina; 1-(2-(2,6-dikarboksi-1,2,3,4-tetrahidro-4-piridiliden) etiliden)-5- β -D-glukopiranosiloksi)-6-hidroksiindolium-2-karboksilat
<i>Hemijska formula</i>	Betanin: $C_{24}H_{26}N_2O_{13}$
<i>Molekulska masa</i>	550,48
<i>Analiza</i>	Sadržaj crvene boje (izraženo kao betanin) je najmanje 0,4 % $E_{1cm}^{1\%}$ 1 120 na oko 535 nm u vodenom rastvoru pri pH 5
Opis	Crvena ili tamno crvena tečnost, kaša, prah ili čvrsta materija
Identifikacija	
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Maksimum u vodi pri pH 5 na oko 535 nm
Čistoća	
<i>Nitrat</i>	Najviše 2 g nitrat aniona/g crvene boje (kako je izraženo u analizi).
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

E 163 ANTOCIJANI

Definicija	Antocijani se dobivaju maceracijom ili ekstrakcijom pomoću sulfite vode, zakiseljene vode, ugljik dioksida, metanola ili etanola iz prirodnih izvora povrća i jestivog voća, uz naknadnu
-------------------	--

	<p>koncentraciju i/ili pročišćavanje, prema potrebi. Nastali se proizvod može pretvoriti u prah industrijskim postupkom sušenja. Antocijani sadržavaju uobičajene sastojke izvornog materijala, odnosno antocijane, organske kiseline, tanine, šećere, minerale itd., ali ne nužno u istim omjerima kao u izvornim materijalima. Kao posljedica postupka maceracije, može biti prisutan etanol. Materija za bojenje je antocijan. Proizvodi se stavljaju na tržište u skladu s njihovim intenzitetom boje utvrđenim analizom. Sadržaj boje ne izražava se korištenjem kvantitativnih jedinica.</p>
<i>C.I. broj</i>	208-438-6 (cianidin); 205-125-6 (peonidin); 208-437-0
<i>Einecs</i>	(delfinidin); 211-403-8 (malvidin); 205-127-7 (pelargonidin) i 215-849-4 (petunidin)
<i>Hemijsko ime</i>	3,3',4',5,7-Pentahidroksi-flavilium hlorid (cianidin) 3,4',5,7-Tetrahidroksi-3'-metoksiflavilium hlorid (peonidin) 3,4',5,7-Tetrahidroksi-3',5'-dimetoksiflavilium hlorid (malvidin) 3,5,7-Trihidroksi-2-(3,4,5, trihidroksifenil)-1-benzopirilium hlorid (delfinidin) 3,3'4',5,7-Pentahidroksi-5'-metoksiflavilium hlorid (petunidin) 3,5,7-Trihidroksi-2-(4-hidroksifenil)-1-benzopirilium hlorid (pelargonidin)
<i>Hemijska formula</i>	Cianidin: $C_{15}H_{11}O_6Cl$ Peonidin: $C_{16}H_{13}O_6Cl$ Malvidin: $C_{17}H_{15}O_7Cl$ Delfinidin: $C_{15}H_{11}O_7Cl$ Petunidin: $C_{16}H_{13}O_7Cl$ Pelargonidin: $C_{15}H_{11}O_5Cl$
<i>Molekulska masa</i>	Cianidin: 322,6 Peonidin: 336,7 Malvidin: 366,7 Delfinidin: 340,6 Petunidin: 352,7 Pelargonidin: 306,7
<i>Analiza</i>	$E_{1cm}^{1\%}$ 300 za čisti pigment na 515-535 nm pri pH 3,0
Opis	Ljubičasto-crvena tečnost, prah ili kaša, blagog karakterističnog mirisa
Identifikacija	
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Maksimum u metanolu sa 0,01 % rastvorom HCl Cianidin: 535 nm Peonidin: 532 nm Malvidin: 542 nm Delfinidin: 546 nm Petunidin: 543 nm Pelargonidin: 530 nm
Čistoća	
<i>Ostaci rastvarača</i>	Metanol: najviše 50 mg/kg,

	Etanol: najviše 200 mg/kg
<i>Sumpor dioksid</i>	Najviše 1 000 mg/kg po čistom pigmenta
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
Može se koristiti u obliku aluminijevog pigmenta	

E 170 KALCIJ KARBONAT

Sinonimi	CI pigment White 18, kreda
Definicija	Kalcij karbonat je proizvod koji se dobiva iz mljevenog krečnjaka ili taloženjem kalcij jona sa karbonat jonima.
<i>C.I. broj</i>	77220
<i>Einecs</i>	Kalcij karbonat: 207-439-9 Krečnjak: 215-279-6
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij karbonat
<i>Hemijska formula</i>	CaCO ₃
<i>Molekulska masa</i>	100,1
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 98 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli kristalni ili amorfni, bezmirisni prah, bez okusa
Identifikacija	
<i>Restvorljivost</i>	Gotovo nerastvorljiv u vodi i alkoholu. Rastvara se uz pjenušanje u razblaženoj acetatnoj kiselini, razblaženoj hlorovodoničnoj kiselini i razblaženoj dušičnoj kiselini, i dobiveni rastvori, nakon kuhanja, daju pozitivan test na kalcij.
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 2,0 % (200 °C, 4 h)
<i>Materije nerastvorljive u kiselini</i>	Najviše 0,2 %
<i>Magnezij i alkalne soli</i>	Najviše 1 %
<i>Flurid</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Antimon (kao Sb)</i>	Najviše 100 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji:
<i>Bakar (kao Cu)</i>	Najviše 100 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji:
<i>Hrom (kao Cr)</i>	Najviše 100 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji:
<i>Cink (kao Zn)</i>	Najviše 100 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji:
<i>Barij (kao Ba)</i>	Najviše 100 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji:
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

E 171 TITANIJ DIOKSID

Sinonimi	CI Pigment White 6
Definicija	Titanij dioksid u osnovi se sastoji od čistog anataza i/ili rutilnog titanova dioksida koji može biti obložen manjim količinama

	aluminijeva oksida i/ili silicijeva oksida radi poboljšanja tehnoloških obilježja produkta. Strukture anataza pigmentnog titanova dioksida mogu nastati samo sulfatnim postupkom koji stvara veliku količinu sumporne kiseline kao nusprodukt. Strukture rutila titanova oksida obično nastaju hloridnim postupkom. Neke strukture rutila titanova oksida nastaju korištenjem liskuna (također poznat kao aluminijev silikat) kao obrasca za formiranje osnovne pločaste strukture. Površina liskuna obložena je titanovim dioksidom primjenom posebnog patentiranog postupka. Rutil titanova dioksida u pločastom obliku nastaje podvrgavanjem sedefastog pigmenta liskuna obloženog titanovim dioksidom (rutil) ekstrakcijskom otapanju u kiselini nakon čega slijedi ekstrakcijsko otapanje u lužini. Tokom tog postupka uklanja se sav liskun, a rezultatni je proizvod pločasti oblik rutila titanova dioksida.
<i>C.I. broj</i>	77891
<i>Einecs</i>	236-675-5
<i>Hemijsko ime</i>	Titan dioksid
<i>Hemijska formula</i>	TiO ₂
<i>Molekulska masa</i>	79,88
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99 % na bazi bez prisustva alumine i silike
Opis	Bijeli do neznatno obojeni prah
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi i organskim rastvaračima. Sporo se rastvara u fluorovodoničnoj kiselini i u i u vrućoj koncentrovanoj sumpornoj kiselini.
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,5 % (105 °C, 3 sata)
<i>Gubitak pri spaljivanju</i>	Najviše 1,0 % na bazi bez prisustva isparljive materije (800 °C)
<i>Alumij oksid i/ili silicij dioksid</i>	Ukupno najviše 2,0 %
<i>Materija rastvorljiva u 0,5 N HCl</i>	Najviše 0,5 % na bazi bez prisustva alumine i silike i dodatno, za produkte koji sadrže aluminu i/ili siliku, najviše do 1,5 % na bazi produkta koji se daje na tržište.
<i>Materija rastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,5 %
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg nakon ekstrakcije s 0,5 N HCl
<i>Antimon</i>	Najviše 2 mg/kg nakon ekstrakcije s 0,5 N HCl
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg nakon ekstrakcije s 0,5 N HCl
<i>Olovo</i>	Najviše 10 mg/kg nakon ekstrakcije s 0,5 N HCl
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg nakon ekstrakcije s 0,5 N HCl

E 172 ŽELJEZO OKSID I ŽELJEZO HIDROKSIDI

Sinonimi	Željezo oksid žuti: CI Žuti pigment 42 i 43 Željezo oksid crveni: CI Crveni pigment 101 i 102 Željezo oksid crni: CI Crni pigment 11
Definicija	Željezo oksidi i željezo hidroksidi se proizvode sintetički i sastoje se u osnovi od bezvodnih i/ili hidriranih željezo oksida. Raspon boja uključuje žute, crvene, smeđe i crne. Željezo oksidi prehrambenog kvaliteta se primarno razlikuju od tehničkih vrsta na

<i>C.I. broj</i>	osnovu srazmjerno malih nivoa kontaminacije drugim metalima. To se postiže selekcijom i kontrolom izvora željeza i/ili stepenom hemijskog prečišćavanja u toku procesa proizvodnje. Željezo oksid žuti: 77492 Željezo oksid crveni: 77491 Željezo oksid crni: 77499
<i>Einecs</i>	Željezo oksid žuti: 257-098-5 Željezo oksid crveni: 215-168-2 Željezo oksid crni: 235-442-5
<i>Hemijsko ime</i>	Željezo oksid žuti: hidrirani željezo oksid, hidrirani željezo (III) oksid Željezo oksid crveni: bezvodni željezo oksid, bezvodni željezo (III) oksid Željezo oksid crni: feroso željezo oksid, željezo (II, III) oksid
<i>Hemijska formula</i>	Željezo oksid žuti: $\text{FeO(OH)} \cdot x\text{H}_2\text{O}$ Željezo oksid crveni: Fe_2O_3 Željezo oksid crni: $\text{FeO} \cdot \text{Fe}_2\text{O}_3$
<i>Molekulska masa</i>	88,85: FeO(OH) 159,70: Fe_2O_3 231,55: $\text{FeO} \cdot \text{Fe}_2\text{O}_3$
<i>Analiza</i>	Žuti: najmanje 60 %, crveni i crni: najmanje 68 % ukupno željezo, izraženo kao željezo Prah; žute, crvene, smeđe ili crne boje
Opis	
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljivi u vodi i u organski rastvaračima. Rastvorljivi u koncentrovanim mineralnim kiselinama
Čistoća	
<i>Materija rastvorljiva u vodi</i>	Najviše 1,0 % potpunim rastvaranjem
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg potpunim rastvaranjem
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg potpunim rastvaranjem
<i>Hrom</i>	Najviše 100 mg/kg potpunim rastvaranjem
<i>Bakar</i>	Najviše 50 mg/kg potpunim rastvaranjem
<i>Olovo</i>	Najviše 10 mg/kg potpunim rastvaranjem
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg potpunim rastvaranjem
<i>Nikl</i>	Najviše 200 mg/kg potpunim rastvaranjem
<i>Cink</i>	Najviše 100 mg/kg potpunim rastvaranjem

E 173 ALUMINIJ

Sinonimi

Definicija

CI Metalni pigment,

Aluminij prah se sastoji od fino odvojenih čestica aluminija. Mljevenje može i ne mora biti izvršeno u prisustvu jestivih biljnih ulja i/ili masnih kiselina kvaliteta prehrambenih aditiva. U njemu nema drugih substanci osim jestivih biljnih ulja i/ili masnih kiselina kvaliteta prehrambenih aditiva.

<i>C.I. broj</i>	77000
<i>Einecs</i>	231-072-3
<i>Hemijsko ime</i>	Aluminij
<i>Hemijska formula</i>	Al
<i>Atomska masa</i>	26,98
<i>Analiza</i>	Najmanje 99 % izračunato kao Al bez prisustva masnoće
Opis	Srebreno-sivi prah ili mali listići
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi i organskim rastvaračima. Rastvorljiv u razblaženoj hlorovodoničnoj kiselini.
<i>Test na aluminij</i>	Uzorak otopljen u razrijeđenoj solnoj kiselini pozitivan
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,5 % (105 °C, do konstantne težine)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 10 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

E 174 SREBRO

Sinonimi	Argentum
Definicija	
<i>C.I. broj</i>	77820
<i>Einecs</i>	231-131-3
<i>Hemijsko ime</i>	Srebro
<i>Hemijska formula</i>	Ag
<i>Atomska masa</i>	107,87
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99,5 % Ag
Opis	Prah ili mali listići srebrene boje
Identifikacija	
Čistoća	

E 175 ZLATO

Sinonimi	Metalni pigment 3, Aurum
Definicija	
<i>C.I. broj</i>	77480
<i>Einecs</i>	231-165-9
<i>Hemijsko ime</i>	Zlato
<i>Hemijska formula</i>	Au
<i>Atomska masa</i>	197,0
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 90 % Au
Opis	Prah ili mali listići zlatne boje
Identifikacija	

Čistoća	
<i>Srebro</i>	Najviše 7 %, nakon potpunog rastvaranja
<i>Bakar</i>	Najviše 4 %, nakon potpunog rastvaranja
E 180 LITOLRUBIN BK	
Sinonimi	CI Crveni pigment 57, Rubinpigment, Karmin 6B
Definicija	Lithol rubin BK sastoji se u osnovi od kalcij 3-hidroksi-4-(4-metil-2-sulfonatofenilazo)-2-naftalenkarboksilata i prateće bojene materije zajedno sa vodom, kalcij hloridom i/ili kalcij sulfatom kao osnovne neobojene materije.
<i>C.I. broj</i>	15850:1
<i>Einecs</i>	226-109-5
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij 3-hidroksi-4-(4-metil-2-sulfonatofenilazo)-2-naftalen-karboksilat
<i>Hemijska formula</i>	$C_{18}H_{12}CaN_2O_6S$
<i>Molekulska masa</i>	424,45
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 90 % ukupne materije boje $E_{1cm}^{1\%}$ 200 na oko 442 nm u dimetilformamidu Crveni prah
Opis	
Identifikacija	
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Maksimum u dimetilformamidu na oko 442 nm
Čistoća	
<i>Prateće bojene materije</i>	Najviše 0,5 %
<i>Organska jedinjenja osim materije boje:</i>	
<i>kalcij so 2-amino-5 metil-benzensulfonska kiselina</i>	Najviše 0,2 %
<i>kalcij so 3-hidroksi-2-naftalen-karboksilna kiselina</i>	Najviše 0,4 %
<i>Nesulfonizirani primarni aromatski amini</i>	Najviše 0,01 % (izraženo kao anilin)
<i>Materija koja se ekstrahuje eterom</i>	Iz rastvora sa pH 7, najviše 0,2 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Može se koristiti u obliku aluminijevog pigmenta</i>	

E 200 SORBINSKA KISELINA

Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	203-768-7
<i>Hemijsko ime</i>	Sorbinska kiselina , trans, trans-2,4-heksadienska kiselina
<i>Hemijska formula</i>	$C_6H_8O_2$
<i>Molekulska masa</i>	112,12

<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bezbojne iglice ili bijeli slobodno kretajući prah, sa blagim karakterističnim mirisom i koji ne pokazuje promjene u boji nakon zagrijavanja u trajanju od 90 minuta na 105 °C
Identifikacija	
<i>Interval topljenja</i>	Između 133 °C i 135 °C, nakon četiri sata sušenja u vakuumu u eksikatoru sa sumpornom kiselinom
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Rastvor u propan-2-ola (1 u 4 000 000) pokazuje maksimalnu apsorpciju pri 254 ± 2 nm
<i>Test za dvostruke veze</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Lagano rastvorljiv u vodi, rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 0,5 % (Karl Fischer metoda)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,2 %
<i>Aldehidi</i>	Najviše 0,1 % (kao formaldehid)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 202 KALIJ SORBAT	
Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	246-376-1
<i>Hemijsko ime</i>	Kalij sorbat Kalij (E,E)-2,4-heksadienoat Kalij so trans, trans 2,4-heksadienske kiseline
<i>Hemijska formula</i>	$C_6H_7O_2K$
<i>Molekulska masa</i>	150,22
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99 % na suhoj osnovi
Opis	Bijeli kristalni prah koji ne pokazuje promjene u boji nakon zagrijavanja u trajanju od 90 minuta na 105 °C
Identifikacija	
<i>Interval topljenja sorbatne kiseline</i>	Temperatura topljenja sorbinske kiseline izolovane zakiseljavanjem bez prekrizalizacije: između 133 °C i 135 °C, nakon sušenja u vakuum eksikatoru sa sumpornom kiselinom
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>Test na dvostruke veze</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 1,0 % (105 °C, 3 sata)
<i>Kiselost ili lužnatost</i>	Najviše oko 1,0 % (kao sorbatna kiselina ili K_2CO_3)
<i>Aldehidi</i>	Najviše 0,1 %, izračunato kao formaldehid
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg

Živa | Najviše 1 mg/kg

E 203 KALCIJ SORBAT

Sinonimi

Definicija

Einecs 231-321-6
Hemijsko ime Kalcij sorbat: Kalcij soli *trans, trans*-2,4-heksadienske kiseline
Hemijska formula C₁₂H₁₄O₄Ca
Molekulska masa 262,32
Analiza Sadržaj od najmanje 98 % na suhoj osnovi

Opis

Fini bijeli kristalni prah koji ne pokazuje promjene u boji nakon zagrijavanja u trajanju od 90 minuta na 105 °C

Identifikacija

Interval topljenja sorbatne kiseline Temperatura topljenja sorbinske kiseline izolovane zakiseljavanjem bez prekrystalizacije: između 133 °C i 135 °C, nakon sušenja u vakuumu, u eksikatoru sa sumpornom kiselinom
Test za kalcij Pozitivan
Test za dvostruke veze Pozitivan

Čistoća

Gubitak pri sušenju Najviše 2,0 %, određeno sušenjem u vakuumu u trajanju od četiri sata u eksikatoru sulfatne kiseline
Aldehidi Najviše 0,1 % (kao formaldehid)
Fluorid Najviše 10 mg/kg
Arsen Najviše 3 mg/kg
Olovo Najviše 2 mg/kg
Živa Najviše 1 mg/kg

E 210 BENZOJEVA KISELINA

Sinonimi

Definicija

Einecs 200-618-2
Hemijsko ime Benzojeva kiselina
 Benzojevokarboksilna kiselina
 Fenilkarboksilna kiselina
Hemijska formula C₇H₆O₂
Molekulska masa 122,12
Analiza Sadržaj od najmanje 99,5 % na bezvodnoj osnovi

Opis

Bijeli kristalni prah

Identifikacija

Interval topljenja 121,5 °C - 123,5 °C
Test sublimacije Pozitivan
Test na benzoat Pozitivan

pH	Oko 4 (vodeni rastvor)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,5 % nakon tri sata sušenja nad sulfatnom kiselinom
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,05 %
<i>Hlorinirani organski spojevi</i>	Najviše 0,07 % izraženo kao hlorid što odgovara 0,3 % izraženo kao monohlorobenzojeva kiselina
<i>Lako oksidirajuće supstance</i>	Dodati 1,5 ml sulfatne kiseline u 100 ml vode, zagrijati do tačke ključanja i dodati 0,1 N KMnO_4 kap po kap, dok se roza boja ne zadrži 30 sekundi. Rastvoriti 1 g uzorka, izvaganog do najbližeg mg, u zagrijanom rastvoru, i titrirati sa 0,1 N KMnO_4 do roza boje koja se zadržava 15 sekundi. Ne bi trebalo biti potrebno više od 0,5 ml
<i>Lako karbonizirajuće supstance</i>	Hladni rastvor 0,5 g benzojeve kiseline u 5 ml 94,5 do 95,5 %-tne sulfatne kiseline ne smije ispoljavati jaču obojenost od referentne tečnosti koja sadrži 0,2 ml kobalt hlorida TSC ⁽¹⁾ , 0,3 ml željezo hlorida TSC ⁽²⁾ , 0,1 ml bakar sulfata TSC ⁽³⁾ i 4,4 ml vode
<i>Policiklične kiseline</i>	Kod frakcijskog zakiseljavanja neutraliziranog rastvora benzojeve kiseline, prvi talog ne smije imati tačku topljenja koja se razlikuje od one za benzojevu kiselinu
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

⁽¹⁾ Kobalt klorid TSC: otopiti oko 65 g kobalt klorida $\text{CoCl}_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$ u dostatnoj količini smjese od 25 ml solne kiseline i 975 ml vode da bi se dobio ukupan obujam od 1 litre. Staviti tačno 5 ml te otopine u bocu okruglog dna koja sadržava 250 ml otopine joda, dodati 5 ml 3 %-tnog vodikova peroksida i potom 15 ml 20 %-tne otopine natrijeva hidroksida. Neka vrije 10 minuta, zatim neka se ohladi, dodati 2 g kalijeva jodida i 20 ml 25 %-tne sumporne kiseline. Nakon što se talog potpuno otopi, titrirati oslobođeni jod s natrijevim tiosulfatom (0,1 N) uz prisutnost škroba TS. 1 ml natrijeva tiosulfata (0,1 N) odgovara 23,80 mg $\text{CoCl}_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$. Prilagoditi konačnu količinu otopine dodavanjem dostatne količine smjese solne kiseline/vode da rastvor sadržava 59,5 mg $\text{CoCl}_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$ po ml.

⁽²⁾ Željezov klorid TSC: otopiti oko 55 g željezova klorida u dostatnoj količini smjese od 25 ml solne kiseline i 975 ml vode da biste dobili ukupan obujam od 1 litre. Staviti 10 ml te otopine u bocu okrugla dna, koja sadržava 250 ml otopine joda, dodati 15 ml vode i 3 g kalijeva jodida; ostaviti smjesu da stoji 15 minuta. Razrijediti sa 100 ml vode, a onda titrirati oslobođeni jod s natrijevim tiosulfatom (0,1 N) uz prisutnost škroba TS. 1 ml natrijeva sulfata (0,1 N) odgovara 27,03 mg $\text{FeCl}_3 \times 6\text{H}_2\text{O}$. Prilagoditi konačnu količinu otopine dodavanjem dostatne količine smjese solne kiseline/vode da rastvor sadržava 45,0 mg $\text{FeCl}_3 \times 6\text{H}_2\text{O}$ po ml.

⁽³⁾ Bakrov sulfat TSC: otopiti otprilike 65 g bakrova sulfata $\text{CuSO}_4 \times 5\text{H}_2\text{O}$ u dostatnoj količini smjese od 25 ml solne kiseline i 975 ml vode da bi se dobio ukupni obujam od 1 litre. Staviti 10 ml te otopine u bocu okrugla dna koja sadržava 250 ml otopine joda, dodati 40 ml vode, 4 ml octene kiseline i 3 g kalijeva jodida. Titrirati oslobođeni jod s natrijevim tiosulfatom (0,1 N) uz prisutnost škroba TS ⁽¹⁾. 1 ml natrijeva sulfata (0,1 N) odgovara 24,07 mg $\text{CuSO}_4 \times 5\text{H}_2\text{O}$. Prilagoditi konačnu količinu otopine dodavanjem dostatne količine smjese solne kiseline/vode da rastvor sadržava 62,4 mg $\text{CuSO}_4 \times 5\text{H}_2\text{O}$ po ml.

^(*) Škrob TS: usitniti 0,5 g škroba (krumpirova škroba, kukuruzna škroba ili topljiva škroba) s 5 ml vode; dobivenoj pasti dodati dostatnu količinu vode da bi se dobio ukupni obujam od 100 ml, uz neprestano miješanje. Neka vrije nekoliko minuta, zatim neka se ohladi te filtrira. Škrob mora biti svježe pripremljen

E 211 NATRIJ BENZOAT

Sinonimi

Definicija

Einecs

208-534-8

<i>Hemijsko ime</i>	Natrij benzoat Natrij so benzenkarboksilne kiseline Natrij so fenilkarboksilne kiseline
<i>Hemijska formula</i>	$C_7H_5O_2Na$
<i>Molekulska masa</i>	144,11
<i>Analiza</i>	Najmanje 99 % $C_7H_5O_2Na$, nakon četiri sata sušenja na 105 °C
Opis	Bijeli, gotovo bezmirisni, kristalni prah ili granule
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Slobodno rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu
<i>Interval topljenja za benzojevu kiselinu</i>	Interval topljenja za benzojevu kiselinu izoliranu zakiseljavanjem i ne rekristaliziranu: 121,5 °C do 123,5 °C, nakon sušenja u eksikatoru sulfatne kiseline
<i>Test na benzoat</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 1,5 % nakon četiri sata sušenja na 105 °C
<i>Lako oksidirajuće supstance</i>	Dodati 1,5 ml sulfatne kiseline u 100 ml vode, zagrijati do tačke ključanja i dodati 0,1 $KMnO_4$ kap po kap, dok se roza boja ne zadrži 30 sekundi. Rastvoriti 1 g uzorka, izvaganog do najbližeg mg, u zagrijanom rastvoru, i titrirati sa 0,1 N $KMnO_4$ do roza boje koja se zadržava 15 sekundi. Ne bi trebalo biti potrebno više od 0,5 ml
<i>Policiklične kiseline</i>	Kod frakcijskog zakiseljavanja (neutraliziranog) rastvora natrij benzoata, prvi talog ne smije imati tačku topljenja koja se razlikuje od one za benzojevu kiselinu
<i>Hlorinirani organski spojevi</i>	Najviše 0,06 % izraženo kao hlorid, što odgovara 0,25 % izraženo kao monohlorobenzojeva kiselina
<i>Kiselosti ili lužnatost</i>	Neutralizacija 1 g natrij benzoata, u prisustvu fenolftaleina, ne smije zahtijevati više od 0,25 ml 0,1 N NaOH ili 0,1 N HCl
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 212 KALIJ BENZOAT

Sinonimi

Definicija

Einecs

209-481-3

Hemijsko ime

Kalij benzoat

Kalij so benzenkarboksilne kiseline

Kalij so fenilkarboksilne kiseline

Hemijska formula

$C_7H_5KO_2 \times 3H_2O$

Molekulska masa

214,27

Analiza

Sadržaj od najmanje 99 % $C_7H_5KO_2$ nakon sušenja na 105 °C do konstantne težine

Opis	Bijeli kristalni prah
Identifikacija	
<i>Interval topljenja za benzojevu kiselinu</i>	Temperatura topljenja benzojeve kiseline izolovane zakiseljavanjem bez prekrystalizacije: između 121,5 °C i 123,5 °C, nakon sušenja, u vakuumu, u eksikatoru sa sumpornom kiselinom
<i>Test na benzoat</i>	Pozitivan
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 26,5 %, određeno sušenjem na 105 °C 4 sata
<i>Hlorinirani organski spojevi</i>	Najviše 0,06 % izraženo kao hlorid, što odgovara 0,25 % izraženo kao monohlorobenzojeva kiselina
<i>Lako oksidirajuće supstance</i>	Dodati 1,5 ml sulfatne kiseline u 100 ml vode, zagrijati do tačke ključanja i dodati 0,1 N KMnO ₄ kap po kap, dok se roza boja ne zadrži 30 sekundi. Rastvoriti 1 g uzorka, izvaganog do najbližeg mg, u zagrijanom rastvoru, i titrirati sa 0,1 N KMnO ₄ do roza boje koja se zadržava 15 sekundi. Ne bi trebalo biti potrebno više od 0,5 ml.
<i>Lako karbonizirajuće supstance</i>	Hladni rastvor 0,5 g benzojeve kiseline u 5 ml 94,5 do 95,5 %-tne sulfatne kiseline ne smije ispoljavati jaču obojenost od referentne tečnosti koja sadrži 0,2 ml kobalt hlorida TSC, 0,3 ml željezo hlorida TSC, 0,1 ml bakar sulfata TSC i 4,4 ml vode
<i>Policiklične kiseline</i>	Kod frakcijskog zakiseljavanja (neutraliziranog) rastvora Kalij benzoata, prvi talog ne smije imati tačku topljenja koja se razlikuje od one za benzojevu kiselinu
<i>Kiselost ili lužnatost</i>	Neutralizacija 1 g kalij benzoata, u prisustvu fenolftaleina, ne smije zahtijevati više od 0,25 ml 0,1 N NaOH ili 0,1 N HCl
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 213 KALCIJ BENZOAT	
Sinonimi	Monokalcij benzoat
Definicija	
<i>Einecs</i>	218-235-4
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij benzoat
	Kalcij dibenzoat
<i>Hemijska formula</i>	Bezvodni: C ₁₄ H ₁₀ O ₄ Ca
	Monohidrat: C ₁₄ H ₁₀ O ₄ Ca×H ₂ O
	Trihidrat: C ₁₄ H ₁₀ O ₄ Ca×3H ₂ O
<i>Molekulska masa</i>	Bezvodni: 282,31
	Monohidrat: 300,32
	Trihidrat: 336,36
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99 % nakon sušenja na 105 °C
Opis	Bijeli ili bezbojni kristali, ili bijeli prah

Identifikacija

Interval topljenja za benzojevu kiselinu

Temperatura topljenja benzojeve kiseline izolovane zakiseljavanjem bez prekrystalizacije: između 121,5 °C i 123,5 °C, nakon sušenja, u vakuumu, u eksikatoru sa sumpornom kiselinom

Test na benzoat

Pozitivan

Test na kalcij

Pozitivan

Čistoća

Gubitak pri sušenju

Najviše 17,5 % određeno sušenjem na 105 °C do konstantne težine

Materija nerastvorljiva u vodi

Najviše 0,3 %

Hlorinirani organski spojevi

Najviše 0,06 % izraženo kao hlorid, što odgovara 0,25 % izraženo kao monohlorobenzojeva kiselina

Lako oksidirajuće supstance

Dodati 1,5 ml sulfatne kiseline u 100 ml vode, zagrijati do tačke ključanja i dodati 0,1N KmnO_4 kap po kap, dok se roza boja ne zadrži 30 sekundi. Rastvoriti 1 g uzorka, izvaganog do najbližeg mg, u zagrijanom rastvoru, i titrirati sa 0,1 N KmnO_4 do roza boje koja se zadržava 15 sekundi. Ne bi trebalo biti potrebno više od 0,5 ml

Lako karbonizirajuće supstance

Hladni rastvor 0,5 g benzojeve kiseline u 5 ml 94,5 do 95,5 %-tne sulfatne kiseline ne smije ispoljavati jaču obojenost od referentne tečnosti koja sadrži 0,2 ml kobalt hlorida TSC, 0,3 ml željezo hlorida TSC, 0,1 ml bakar sulfata TSC i 4,4 ml vode

Policiklične kiseline

Kod frakcijskog zakiseljavanja (neutraliziranog) rastvora kalcij benzoata, prvi talog ne smije imati tačku topljenja koja se razlikuje od one za benzojevu kiselinu

Kiselosti ili lužnatost

Neutralizacija 1 g kalcij benzoata, u prisustvu fenolftaleina, ne smije zahtijevati više od 0,25 ml 0,1 N NaOH ili 0,1 N HCl

Fluorid

Najviše 10 mg/kg

Arsen

Najviše 3 mg/kg

Olovo

Najviše 2 mg/kg

Živa

Najviše 1 mg/kg

E 214 ETIL p-HIDROKSIBENZOAT

Sinonimi

Etilparaben

Etil *p*-oksibenzoat

Definicija

Einecs

204-399-4

Hemijsko ime

Etil-*p*-hidroksibenzoat

Hemijska formula

$\text{C}_9\text{H}_{10}\text{O}_3$

Molekulska masa

166,8

Analiza

Sadržaj od najmanje 99,5 % nakon dva sata sušenja na 80 °C

Opis

Mali bezbojni kristali gotovo bez mirisa ili bijeli kristalni prah

Identifikacija	
<i>Interval topljenja</i>	115 °C to 118 °C
<i>Test na p-hidroksibenzoat</i>	Interval topljenja <i>p</i> -hidroksibenzojeve kiseline izolirane zakiseljavanjem i ne rekristalizirane: 213 °C do 217 °C, nakon sušenja u vakuumu u eksikatoru sulfatne kiseline
<i>Test na alkohol</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,5 % nakon dva sata sušenja na 80 °C
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,05 %
<i>p-Hidroksibenzojeva kiselina i salicilna kiselina</i>	Najviše 0,35 % izraženo kao <i>p</i> -hidroksibenzojeva kiselina
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 215 NATRIJEV ETIL *p*-HIDROKSIBENZOAT

Definicija	
<i>Einecs</i>	252-487-6
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij etil <i>p</i> -hidroksibenzoat
	Natrij spoj etil estera <i>p</i> -hidroksibenzojeve kiseline
<i>Hemijska formula</i>	C ₉ H ₉ O ₃ Na
<i>Molekulska masa</i>	188,8
<i>Analiza</i>	Sadržaj etil estera <i>p</i> -hidroksibenzojeve kiseline od najmanje 83 % na osnovu suhe materije
Opis	Bijeli, kristalni higroskopni prah
Identifikacija	
<i>Interval topljenja</i>	115 °C do 118 °C, nakon sušenja u vakuumu u eksikatoru sulfatne kiseline
<i>Test na p-hidroksibenzoat</i>	Interval topljenja <i>p</i> -hidroksibenzojeve kiseline dobivene iz uzorka je 213 °C do 217 °C
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	9,9 -i 10,3 (0,1 % vodenog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 5 %, određen sušenjem u vakuumu u eksikatoru sulfatne kiseline
<i>Sulfatni pepeo</i>	37 do 39 %
<i>p-Hidroksibenzojeva kiselina i salicilna kiselina</i>	Najviše 0,35 % izraženo kao <i>p</i> -hidroksibenzojeva kiselina
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 218 METIL *p*-HIDROKSIBENZOAT

Sinonimi	Metilparaben Metil- <i>p</i> -oksibenzoat
-----------------	--

Definicija	
<i>Einecs</i>	243-171-5
<i>Hemijsko ime</i>	Metil <i>p</i> -hidroksibenzoat Metil ester <i>p</i> -hidroksibenzojeva kiselina
<i>Hemijska formula</i>	C ₈ H ₈ O ₃
<i>Molekulska masa</i>	152,15
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99 % nakon dva sata sušenja na 80 °C
Opis	Mali bezbojni kristali gotovo bez mirisa ili bijeli kristalni prah
Identifikacija	
<i>Interval topljenja</i>	125 °C do 128 °C
<i>Test na p-hidroksibenzoat</i>	Interval topljenja <i>p</i> -hidroksibenzojeve kiseline dobivene iz uzorka je 213 °C do 217 °C nakon dva sata sušenja na 80 °C
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,5 %, nakon dva sata sušenja na 80 °C
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,05 %
<i>p-Hidroksibenzojeva kiselina i salicilna kiselina</i>	Najviše 0,35 % izraženo kao <i>p</i> -hidroksibenzojeva kiselina
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 219 NATRIJ METIL *p*-HIDROKSIBENZOAT

Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij metil <i>p</i> -hidroksibenzoat Natrij spoj metilestera <i>p</i> -hidroksibenzojeve kiseline
<i>Hemijska formula</i>	C ₈ H ₇ O ₃ Na
<i>Molekulska masa</i>	174,15
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,5 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli higroskopni prah
Identifikacija	
<i>Interval topljenja</i>	Bijeli talog nastao zakiseljavanjem sa hlorovodoničnom kiselinom 10 %-tnog (w/v) vodenog rastvora natrij derivata metil <i>p</i> -hidroksibenzoata (koristeći lakmus papir kao indikator) koji, nakon pranja sa vodom i dva sata sušenja na 80 °C, ima interval topljenja od 125 °C do 128°C
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	9,7 – 10,3 (0,1 %-tni rastvor u vodi bez ugljik dioksida)
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 5 % (Karl Fischer metoda)
<i>Sulfatni pepeo</i>	40 % do 44,5 % na bezvodnoj osnovi
<i>p-Hidroksibenzojeva kiselina i</i>	Najviše 0,35 % izraženo kao <i>p</i> -hidroksibenzojeva kiselina

<i>salicilna kiselina</i>	
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
220 SUMPOR DIOKSID	
Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	231-195-2
<i>Hemijsko ime</i>	Sumpor dioksid
	Anhidrid sumporne kiseline
<i>Hemijska formula</i>	SO ₂
<i>Molekulska masa</i>	64,07
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99 %
Opis	Bezbojni, nezapaljivi gas snažna, oštra i zagušljiva mirisa
Identifikacija	
<i>Test na sumporne supstance</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 0,05 % (Karl Fischer metoda)
<i>Neisparljive rezidue</i>	Najviše 0,01 %
<i>Sumpor trioksid</i>	Najviše 0,1 %
<i>Selen</i>	Najviše 10 mg/kg
<i>Ostali gasovi koji nisu uobičajeno sadržani u zraku</i>	Bez tragova
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 221 NATRIJ SULFIT	
Definicija	
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij sulfit (bezvodni ili heptahidrat)
<i>Einecs</i>	231-821-4
<i>Hemijska formula</i>	Bezvodni: Na ₂ SO ₃
	Heptahidrat: Na ₂ SO ₃ ·7H ₂ O
<i>Molekulska masa</i>	Bezvodni: 126,04
	Heptahidrat: 252,16
<i>Analiza</i>	Bezvodni: Najmanje 95 % Na ₂ SO ₃ i najmanje 48 % SO ₂
	Heptahidrat: Najmanje 48% of Na ₂ SO ₃ i najmanje 24% SO ₂
Opis	Bijeli kristalni prah ili bezbojni kristali
Identifikacija	
<i>Test na sulfit</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan

<i>pH</i>	8,5 – 11,5 (bezvodni: 10%-tni rastvor; heptahidrat: 20%-tni rastvor)
Čistoća	
<i>Tiosulfat</i>	Najviše 0,1 % na osnovi sadržaja SO ₂
<i>Željezo</i>	Najviše 10 mg/kg na osnovi sadržaja SO ₂
<i>Selen</i>	Najviše 5 mg/kg na osnovi sadržaja SO ₂
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 222 NATRIJ HIDROGENSULFIT

Sinonimi

Definicija

<i>Einecs</i>	231-921-4
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij bisulfit Natrij hidrogen sulfit
<i>Hemijska formula</i>	NaHSO ₃ u vodenom rastvoru
<i>Molekulska masa</i>	104,06
<i>Analiza</i>	Najmanje 32 % (m/m) NaHSO ₃

Opis

Bistar, bezbojan do žut rastvor

Identifikacija

<i>Test na sulfid</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	2,5 – 5,5 (10 %-tnog vodenog rastvora)

Čistoća

<i>Željezo</i>	Najviše 10 mg/kg na osnovi sadržaja SO ₂
<i>Selen</i>	Najviše 5 mg/kg na osnovi sadržaja SO ₂
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 223 NATRIJ METABISULFIT

Sinonimi

Pirosulfit
Natrij pirosulfit

Definicija

<i>Einecs</i>	231-673-0
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij disulfit Dinatrij pentaoksidisulfat
<i>Hemijska formula</i>	Na ₂ S ₂ O ₅
<i>Molekulska masa</i>	190,11
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 95% Na ₂ S ₂ O ₅ i najmanje 64% SO ₂

Opis

Bijeli kristali ili kristalni prah

Identifikacija

Test na sulfat

Pozitivan

Test na natrij

Pozitivan

pH

4,0 – 5,5 (10 % vodeni rastvor)

Čistoća

Tiosulfat

Najviše 0,1% na osnovi bazi sadržaja SO₂

Željezo

Najviše 10 mg/kg na osnovi sadržaja SO₂

Selen

Najviše 5 mg/kg na osnovi sadržaja SO₂

Arsen

Najviše 3 mg/kg

Olovo

Najviše 2 mg/kg

Živa

Najviše 1 mg/kg

E 224 KALIJ METABISULFIT

Sinonimi

Kalij piro-sulfit

Definicija

Einecs

240-795-3

Hemijsko ime

Kalij disulfit

Hemijska formula

Kalij pentaokso disulfat

Molekulska masa

K₂S₂O₅

Analiza

222,33

Sadržaj od najmanje 90% K₂S₂O₅ i najmanje 51,8% SO₂, dok se ostatak gotovo u potpunosti sastoji od kalij sulfata
Bezbojni kristali ili bijeli kristalni prah

Opis

Identifikacija

Test na sulfit

Pozitivan

Test na kalij

Pozitivan

Čistoća

Tiosulfat

Najviše 0,1% na osnovi sadržaja SO₂

Željezo

Najviše 10 mg/kg na osnovi sadržaja SO₂

Selen

Najviše 5 mg/kg na osnovi sadržaja SO₂

Arsen

Najviše 3 mg/kg

Olovo

Najviše 2 mg/kg

Živa

Najviše 1 mg/kg

E 226 KALCIJ SULFIT

Sinonimi

Definicija

Einecs

218-235-4

Hemijsko ime

Kalcij sulfit

Hemijska formula

CaSO₃·2H₂O

Molekulska masa

156,17

Analiza

Sadržaj od najmanje 95% CaSO₃·2H₂O i najmanje 39%

Opis	SO ₂
Identifikacija	Bijeli kristali ili bijeli kristalni prah
<i>Test na sulfid</i>	Pozitivan
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Željezo</i>	Najviše 10 mg/kg na osnovi sadržaja SO ₂
<i>Selen</i>	Najviše 5 mg/kg na osnovi sadržaja SO ₂
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 227 KALCIJ HIDROGENSULFIT	
<i>Sinonimi</i>	
Definicija	
<i>Einecs</i>	237-423-7
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij bisulfid
	Kalcij hidrogen sulfid
<i>Hemijska formula</i>	Ca(HSO ₃) ₂
<i>Molekulska masa</i>	202,22
<i>Analiza</i>	6 do 8 % (w/v) sumpor dioksida 2,5 do 3,5 % (w/v) kalcij dioksida što odgovara 10 do 14 % (w/v) kalcij bisulfita [Ca(HSO ₃) ₂]
Opis	Bistar zeleno-žuti vodeni rastvor sa karakterističnim mirisom sumpor dioksida
Identifikacija	
<i>Test na sulfid</i>	Pozitivan
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Željezo</i>	Najviše 10 mg/kg na osnovi sadržaja SO ₂
<i>Selen</i>	Najviše 5 mg/kg na osnovi sadržaja SO ₂
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 228 KALIJ HIDROGENSULFIT	
Definicija	
<i>Einecs</i>	231-870-1
<i>Hemijsko ime</i>	Kalij bisulfid
	Kalij hidrogensulfid
<i>Hemijska formula</i>	KHSO ₃ u vodenom rastvoru
<i>Molekulska masa</i>	120,17
<i>Analiza</i>	Najmanje 280 g KHSO ₃ po litru (ili 150 g SO ₂ po litru)

Opis	Bistar bezbojan vodeni rastvor
Identifikacija	
<i>Test na sulfid</i>	Pozitivan
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Željezo</i>	Najviše 10 mg/kg na osnovi sadržaja SO ₂
<i>Selen</i>	Najviše 5 mg/kg na osnovi sadržaja SO ₂
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 234 NIZIN	
Sinonimi	
Definicija	Nizin je sastavljen od više vrlo sličnih polipeptida kao produkt <i>Lactococcus lactis</i> , <i>podvrsta lactis</i> . 215-807-5
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	C ₁₄₃ H ₂₃₀ N ₄₂ O ₃₇ S ₇
<i>Molekulska masa</i>	3 354,12
<i>Analiza</i>	Koncentrat nizina sadrži najmanje 900 jedinica po mg u mješavini nemasnih čvrstih mliječnih materija i minimalni sadržaj natrij hlorida od 50 % Bijeli prah
Opis	
Identifikacija	
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 3% nakon sušenja do konstantne težine na 102 °C do 103 °C
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 235 NATAMICIN	
Sinonimi	Pimaricin
Definicija	Natamicin je fungicid polienske makrolidne grupe a dobija se od vrste <i>Streptomyces natalensis</i> i drugih odgovarajućih vrsta 231-683-5
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Stereoizomer 22-(3-amin-3,6-dideoksi-β-d-manopiranosiloksi)- 1,3,26-trihidroksi-12-metil-10-okso-6,11,28-trioksatriciklo [22.3.1.0 ^{5,7}]oktakoza-8,14,16,18,20-pentaen-25-karboksilne kiseline.
<i>Hemijska formula</i>	C ₃₃ H ₄₇ O ₁₃ N
<i>Molekulska masa</i>	665,74
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 95% na suhoj osnovi
Opis	Bijeli do kremasto-bijeli kristalni prah

Identifikacija	
<i>Reakcija boje</i>	Dodatkom nekoliko kristala natamicina na staklenoj pločici doda kap: <ul style="list-style-type: none"> - koncentrovane hlorovodonične kiseline, nastaje plava boja, - koncentrovane fosforne kiseline, nastaje zelena boja, koja prelazi u blijedo crvenu nakon nekoliko minuta
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	0,0005 %-tni w/v rastvor u 1 %-tnom rastvoru metanolne acetatne kiseline ima apsorpcijsk maksimum na oko 290 nm, 303 nm i 318 nm, tupi pik na oko 280 nm i pokazuje minimum na oko 250 nm, 295,5 nm i 311 nm
<i>pH</i>	5,5 do 7,5 (1 %-tni w/v rastvor u prethodno neutraliziranoj mješavini 20 dijelova dimetilformamida i 80 dijelova vode)
<i>Specifična rotacija</i>	$[\alpha]_D^{20} + 250^\circ$ do $+ 295^\circ$ (1 %-tni w/v rastvor u glacijalnoj acetatnoj kiselini, na 20 °C i izračunatim na osnovu suhe materije)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 8 % (iznad P ₂ O ₅ , u vakuumu na 60 °C do konstantne težine)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,5 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiologija	
<i>Ukupan broj živih mikroorganizama</i>	Najviše do 100 kolonija po gramu
E 239 HEKSAMETILEN TETRAMIN	
Sinonimi	Heksamin Metenamin
Definicija	
<i>Einecs</i>	202-905-8
<i>Hemijsko ime</i>	1,3,5,7-Tetraazatriciklo [3.3.1.1 ^{3,7}]-dekan, heksametilentetramin
<i>Hemijska formula</i>	C ₆ H ₁₂ N ₄
<i>Molekulska masa</i>	140,19
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bezbojni ili bijeli kristalni prah
Identifikacija	
<i>Test na formaldehid</i>	Pozitivan
<i>Tesat na amonijak</i>	Pozitivan
<i>Tačka sublimacije</i>	Približno 260 °C
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,5 % nakon dva sata sušenja na 105 °C u vakuumu nad P ₂ O ₅
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,05 %
<i>Sulfati</i>	Najviše 0,005 % izraženi kao SO ₄

<i>Hloridi</i>	Najviše 0,005 % izraženi kao Cl
<i>Amonij soli</i>	Ne detektuju se
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 242 DIMETIL DIKARBONAT

Sinonimi	DMDC Dimetil pirokarbonat
Definicija	
<i>Einecs</i>	224-859-8
<i>Hemijsko ime</i>	Dimetil dikarbonat Pirokarbonatno kiselinski dimetil ester
<i>Hemijska formula</i>	$C_4H_6O_5$
<i>Molekulska masa</i>	134,09
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,8 %
Opis	Bezbojna tečnost raspada se u vodenom rastvoru. Korozivna je za kožu i oči i toksična pri inhalaciji i gutanju
Identifikacija	
<i>Raspadanje</i>	Pozitivne reakcije na CO_2 i metanol nakon otapanja
<i>Tačka topljenja</i>	17 °C
<i>Tačka ključanja</i>	172 °C uz raspadanje
<i>Gustoća, kod 20 °C</i>	Približno 1,25 g/ cm ³
<i>Infracrveni spektar</i>	Maksimumi pri 1 156 i 1 832 cm ⁻¹
Čistoća	
<i>Dimetil karbonat</i>	Najviše 0,2 %
<i>Hlor, ukupni</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 243 ETIL LAUROIL ARGINAT

Sinonimi	etil ester laurinskog arginata; etil ester lauramid arginina; etil-N α -lauroil-L-arginat·HCl; LAE;
Definicija	Etil lauroil arginat je sintetiziran esterifikacijom arginina s etanolom, za kojom slijedi reakcija estera s lauroil hloridom, u vodenom mediju pri kontroliranoj temperaturi između 10 i 15 °C i s pH vrijednošću između 6,7 i 6,9. Nastali etil lauroil arginat dobiva se kao hidroklo-ridna so, koja se filtrira i suši.
<i>Einecs</i>	436-630-6
<i>Hemijsko ime</i>	etil-N α -dodekanoil-L-arginat x HCl
<i>Hemijska formula</i>	$C_{20}H_{41}N_4O_3Cl$

<i>Molekulska masa</i>	421,02
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 85 % i najviše 95 %
Opis	Bijeli prah
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Iako rastvorljiv u vodi, etanolu, propilen glikolu i glicerolu
Čistoća	
<i>Na-Lauroil-L-arginin</i>	Najviše 3 %
<i>Laurinska kiselina</i>	Najviše 5 %
<i>Etil laurat</i>	Najviše 3 %
<i>L-Arginin·HC</i>	Najviše 1 %
<i>Etil arginat·2HCl</i>	Najviše 1 %
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 249 KALIJ NITRIT

Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	231-832-4
<i>Hemijsko ime</i>	Kalij nitrit
<i>Hemijska formula</i>	KNO ₂
<i>Molekulska masa</i>	85,11
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 95 % na bezvodnoj osnovi (¹)
Opis	Bijele ili blagožuta rastvorljiva zrnca
Identifikacija	
<i>Test na nitrit</i>	Pozitivan
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	6,0 – 9,0 (5 %-tni rastvor)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 3 % nakon četiri sata sušenja nad silika gelom
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 250 NATRIJ NITRIT

Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	231-555-9
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij nitrit

<i>Hemijska formula</i>	NaNO ₂
<i>Molekulska masa</i>	69,00
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 97 % na bezvodnoj osnovi ⁽¹⁾
Opis	Bijeli kristalni prah ili žućkasto grumenje
Identifikacija	
<i>Test na nitrit</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,25 % nakon četiri sata sušenja iznad silikagela
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

⁽¹⁾ Nitrit se smije prodavati samo u mješavini sa soli ili zamjenom za so.

E 251 NATRIJ NITRAT

(i) ČVRSTI NATRIJ NITRAT

Sinonimi	Čileanska kamena so, cubic ili soda nitrat
Definicija	
<i>Einecs</i>	231-554-3
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij nitrat
<i>Hemijska formula</i>	NaNO ₃
<i>Molekulska masa</i>	85,00
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli kristalni, blago higroskopi prah
Identifikacija	
<i>Test na nitrat</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	5,5 – 8,3 (5 %-tni rastvor)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 2 % nakon četiri sata sušenja na 105 °C
<i>Nitriti</i>	Najviše 30 mg/kg izraženo kao NaNO ₂
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

(ii) TEČNI NATRIJ NITRAT

Sinonimi	
Definicija	Tečni natrij nitrat je vodeni rastvor natrij nitrata kao direktni rezultat kemijske reakcije između natrij hidroksida i nitratne kiseline u stehijometrijskim količinama, bez naknadne kristalizacije. Standardizirani oblici pripremljeni od tečnog natrij nitrata koji ispunjavaju ove specifikacije može sadržati nitratnu kiselinu više od dopuštene, ako je to

	jasno navedeno ili označeno.
<i>Einecs</i>	231-554-3
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij nitrat
<i>Hemijska formula</i>	NaNO ₃
<i>Molekulska masa</i>	85,00
<i>Analiza</i>	Sadržaj između 33,5 % i 40,0 % NaNO ₃
Opis	Bistra bezbojna tečnost
Identifikacija	
<i>Test na nitrat</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	1,5 – 3,5
Čistoća	
<i>Slobodna nitratna kiselina</i>	Najviše 0,01 %
<i>Nitriti</i>	Najviše 10 mg/kg izraženo kao NaNO ₂
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 0,3 mg/kg
<i>Ova specifikacija se odnosi na 35 %-tni vodeni rastvor.</i>	
E 252 KALIJ NITRAT	
<i>Sinonimi</i>	Čilska šalitra cubic ili soda nitrat
Definicija	
<i>Einecs</i>	231-818-8
<i>Hemijsko ime</i>	Kalij nitrat
<i>Hemijska formula</i>	KNO ₃
<i>Molekulska masa</i>	101,11
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli kristalni prah ili prozirne prizme slana oštra okusa koji hladi
Identifikacija	
<i>Test na nitrate</i>	Pozitivan
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	4,5 – 8,5 (5 %-tni rastvor)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 1 % nakon četiri sata sušenja na 105 °C
<i>Nitriti</i>	Najviše 20 mg/kg izraženo kao KNO ₂
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 260 SIRČETNA KISELINA

Sinonimi

Definicija

Einecs

200-580-7

Hemijsko ime

Sirčetna kiselina

Etanska kiselina

Hemijska formula

$C_2H_4O_2$

Molekulska masa

60,05

Analiza

Sadržaj od najmanje 99,8 %

Opis

Bistra, bezbojna tečnost oštra karakteristična mirisa

Identifikacija

Tačka ključanja

118 °C kod 760 mm Hg

Specifična težina

Oko 1,049

Test na acetat

Rastvor 1 dio u 3 dijela daje pozitivnu reakciju na acetat

Temperatura očvršćavanja

Najmanje 14,5°C

Čistoća

Neisparljivi ostatak

Najviše 100 mg/kg

Mravlja kiselina, formijati i druge oksidirajuće supstance

Najviše 1 000 mg/kg izraženo kao mravlja kiselina

Lako oksidirajuće supstance

Rastvoriti 2 ml uzorka u posudi zapešenoj staklom u 10 ml vode i dodati 0,1 ml 0,1 N kalijevog permanganata. Roza boja ne prelazi u smeđu u roku od 30 minuta.

Arsen

Najviše 1 mg/kg

Olovo

Najviše 0,5 mg/kg

Živa

Najviše 1 mg/kg

E 261 i. KALIJ ACETAT

Sinonimi

Definicija

Einecs

204-822-2

Hemijsko ime

Kalij acetat

Hemijska formula

$C_2H_3O_2K$

Molekulska masa

98,14

Analiza

Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi

Opis

Bezbojni, rastvorljivii kristali ili bijeli kristalni prah, bez mirisa ili sa slabo mirisa na sirčetnu kiselinu

Identifikacija

pH

7,5 – 9,0 (5 %-tnog vodenog rastvora)

Test na acetat

Pozitivan

Test na kalij

Pozitivan

Čistoća

Gubitak pri sušenju

Najviše 8 % nakon dva sata sušenja na 150 °C

<i>Mravlja kiselina, formijati i druge oksidirajuće supstance</i>	Najviše 1 000 mg/kg izraženo kao formijatna kiselina
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 261 ii. KALIJ DIACETAT

Sinonimi

Definicija

EINECS

Hemijsko ime

Hemijske formula

Molekulska masa

Analiza

Opis

Identifikacija

pH

Test na acetat

Test na kalij

Čistoća

Udio vode

Mravlja kiselina, formijati i druge oksidirajuće materije

Arsen

Olovo

Živa

Kalij diacetat je molekularni spoj kalij acetata i sirćetne kiseline

224-217-7

Kalij hidrogen diacetat

$C_4H_7KO_4$

158,2

Sadržaj od 36-38 % slobodne sirćetne kiseline i od 61-64 % kalij acetata

Bijeli kristali

4,5-5 (10 %-tna vodeni rastvor)

Pozitivan

Pozitivan

Najviše 1 % (Karl Fisher metoda)

Najviše 1 000 mg/kg izraženo kao mravlja kiselina

Najviše 3 mg/kg

Najviše 2 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

E 262 i. NATRIJ ACETAT

Sinonimi

Definicija

Einecs

Hemijsko ime

Hemijska formula

Molekulska masa

Analiza

Opis

Identifikacija

pH

204-823-8

Natrij acetat

$C_2H_3NaO_2 \times nH_2O$ (n = 0 ili 3)

Bezvodni: 82,03

Trihidrat: 136,08

Sadržaj (za i bezvodni i trihidratni oblik) od najmanje 98,5 % na bezvodnoj osnovi

Bezvodni: Bijeli, bezmirisni, granularni, higroskopni prah

Trihidrat: Bezbojni, transparentni kristali ili granularni kristalni prah, bez mirisa ili sa slabim mirisom acetata.

Kristalizira se na toplom, suhom zraku

8,0 – 9,5 (1 %-tnog vodenog rastvora)

<i>Test na acetat</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Bezvodni: Najviše 2 % (120 °C, 4 sata) Trihidrat: Između 36 i 42 % (120 °C, 4 sata)
<i>Mravlja kiselina, formijati i druge oksidirajuće supstance</i>	Najviše do 1 000 mg/kg izraženo kao mravlja kiselina
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 262 (ii) NATRIJ DIACETAT

Sinonimi

Definicija

Einecs

Natrij diacetat je molekularni spoj natrij acetata i acetatne kiseline
204-814-9

Hemijsko ime

Natrij hidrogen diacetat

Hemijska formula

$C_4H_7NaO_4 \times nH_2O$ (n = 0 ili 3)

Molekulska masa

142,09 (bezvodni)

Analiza

Sadržaj 39 - 41 % slobodne sirćetne kiseline i 58 - 60 % natrij acetata

Opis

Bijela, higroskopna kristalna materija mirisom na sirćetnu kiselinu

Identifikacija

pH

4,5 – 5,0 (10 %-tnog vodenog rastvora)

Test na acetat

Pozitivan

Test na natrij

Pozitivan

Čistoća

Sadržaj vode

Najviše 2 % (Karl Fischer metoda)

Mravlja kiselina, formijati i druge oksidirajuće supstance

Najviše 1 000 mg/kg izraženo kao formijatna kiselina

Arsen

Najviše 3 mg/kg

Olovo

Najviše 2 mg/kg

Živa

Najviše 1 mg/kg

E 263 KALCIJ ACETAT

Sinonimi

Definicija

Einecs

200-540-9

Hemijsko ime

Kalcij acetat

Hemijska formula

Bezvodni: $C_4H_6O_4Ca$

Monohidrat: $C_4H_6O_4Ca \times H_2O$

Molekulska masa

Bezvodni: 158,17

Monohidrat: 176,18

<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 98 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bezvodni kalcij acetat je bijela, higroskopna, krupna, kristalna materija malo gorkog okusa. Može biti prisutan blagi miris acetatne kiseline. Monohidrat može biti u obliku iglica, granula ili praha.
Identifikacija	
<i>pH</i>	6,0 – 9,0 (10 %-tnog vodenog rastvora)
<i>Test na acetat</i>	Pozitivan
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 11 % nakon sušenja (155 °C do konstantne težine, za monohidrat)
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,3 %
<i>Mravlja kiselina, formijati i druge oksidirajuće supstance</i>	Najviše 1 000 mg/kg izraženo kao mravlja kiselina
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 270 MLIJEČNA KISELINA

Sinonimi

Definicija

	Sastoji se od smjese mliječne kiseline ($C_3H_6O_3$) i laktata mliječne kiseline ($C_6H_{10}O_5$). Dobiva se mliječnom fermentacijom šećera ili se priprema sintetski. Mliječna je kiselina higroskopna i, kada se koncentrira uz vrenje, kondenzira tvoreći laktat mliječne kiseline koji nakon razrjeđivanja i zagrijavanja hidrolizira u mliječnu kiselinu.
<i>Einecs</i>	200-018-0
<i>Hemijsko ime</i>	Mliječna kiselina 2-Hidroksipropionska kiselina 1-Hidroksietan-1-karboksilna kiselina
<i>Hemijska formula</i>	$C_3H_6O_3$
<i>Molekulska masa</i>	90,08
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 76 %
Opis	Bezbojna ili žućkasta tečnost ili čvrsta masa skoro bez mirisa,
Identifikacija	
<i>Test na laktat</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Hlorid</i>	Najviše 0,2 %
<i>Sulfat</i>	Najviše 0,25 %
<i>Željezo</i>	Najviše 10 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg

Olovo | Najviše 2 mg/kg

Živa | Najviše 1 mg/kg

Napomena: Ova specifikacija se odnosi na 80 %-tni vodeni rastvor; za blaže vodene rastvore, izračunati vrijednosti koje se odnose na njihov sadržaj mliječne kiseline

E 280 PROPIONSKA KISELINA

Sinonimi

Definicija

Einecs | 201-176-3

Hemijsko ime | Propionska kiselina

Propanska kiselina

Hemijska formula | $C_3H_6O_2$

Molekulska masa | 74,08

Analiza | Sadržaj najmanje 99,5 %

Opis

Bezbojna ili blago žućkasta, uljana tečnost blago oštra mirisa

Identifikacija

Interval topljenja | – 22 °C

Interval destilacije | 138,5 °C do 142,5 °C

Čistoća

Neisparljive rezidue | Najviše 0,01 % nakon sušenja na 140 °C do konstantne težine

Aldehidi | Najviše 0,1 % izraženo kao formaldehid

Arsen | Najviše 3 mg/kg

Olovo | Najviše 2 mg/kg

Živa | Najviše 1 mg/kg

E 281 NATRIJ PROPIONAT

Sinonimi

Definicija

Einecs | 205-290-4

Hemijsko ime | Natrij propionat

Natrij propanoat

Hemijska formula | $C_3H_5O_2Na$

Molekulska masa | 96,06

Analiza | Sadržaj najmanje 99 % nakon dva sata sušenja na 105 °C

Opis

Bijeli kristalni higroskopni prah, ili fini bijeli prah

Identifikacija

Test na propionat | Pozitivan

Test na natrij | Pozitivan

pH | 7,5 – 10,5 (10 %-tnog vodenog rastvora)

Čistoća

Gubitak pri sušenju | Najviše 4 % određeno sušenjem dva sata na 105°C

<i>Materije nerastvorljive u vodi</i>	Najviše 0,1 %
<i>Željezo</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 282 KALCIJ PROPIONAT

Sinonimi

Definicija

<i>Einecs</i>	223-795-8
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij propionate
<i>Hemijska formula</i>	$C_6H_{10}O_4Ca$
<i>Molekulska masa</i>	186,22
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99 %, nakon dva sata sušenja na 105 °C

Opis

Bijeli kristalni prah

Identifikacija

<i>Test na propionat</i>	Pozitivan
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	6,0 – 9,0 (10 %-tnog vodenog rastvora)

Čistoća

<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 4 %, određeno sušenjem dva sata na 105°C
<i>Materije nerastvorljive u vodi</i>	Najviše 0,3 %
<i>Željezo</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Fluorid</i>	Najviše 20 mg/kgf
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 283 KALIJ PROPIONAT

Sinonimi

Definicija

<i>Einecs</i>	206-323-5
<i>Hemijsko ime</i>	Kalij propionat
	Kalij propanoat
<i>Hemijska formula</i>	$C_3H_5KO_2$
<i>Molekulska masa</i>	112,17
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99 % nakon dva sata sušenja na 105 °C

Opis

Bijeli kristalni prah

Identifikacija

<i>Test na propionat</i>	Pozitivan
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan

Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 4 %, određeno sušenjem dva sata na 105°C
<i>Materije nerastvorljive u vodi</i>	Najviše 0,1 %
<i>Željezo</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Fluorid</i>	Najviše 10 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 284 BORNA KISELINA	
Sinonimi	Boratna kiselina Ortoborna kiselina Borofaks
Definicija	
<i>Einecs</i>	233-139-2
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijski formula</i>	H ₃ BO ₃
<i>Molekulska masa</i>	61,84
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99,5 %
Opis	Bezbojni, bezmirisni, transparentni kristali ili bijele granule ili prah; neznatno masan na dodir; u prirodi se javlja kao mineral sasolit
Identifikacija	
<i>Tačka topljenja</i>	Na približno 171 °C
<i>Test gorenja</i>	Gori lijepim zelenim plamenom
<i>pH</i>	3,8 – 4,8 (3,3 %-tnog vodenog rastvora)
Čistoća	
<i>Peroksidi</i>	Nema pojave nikakve boje kod dodatka rastvora KI
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 285 NATRIJ TETRABORAT (BORAKS)

Sinonimi	Natrij borat
Definicija	
<i>Einecs</i>	215-540-4
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij tetraborat Natrij biborat Natrij piroborat Bezvodni tetraborat
<i>Hemijska formula</i>	Na ₂ B ₄ O ₇ Na ₂ B ₄ O ₇ × 10H ₂ O

<i>Molekulska masa</i>	201,27
Opis	Prah ili pločice nalik staklu koje postaju mutan nakon izlaganja na zraku; sporo rastvorljiv u vodi
Identifikacija	
<i>Interval topljenja</i>	Između 171 °C i 175 °C uz raspadanje
Čistoća	
<i>Peroksid</i>	Nema pojave nikakve boje kod dodatka rastvora KI
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 290 UGLJIK DIOKSID

Sinonimi	Gas karbonske kiseline Suhi led (čvrsti oblik) Karbonski anhidrid
Definicija	
<i>Einecs</i>	204-696-9
<i>Hemijsko ime</i>	Ugljik - dioksid
<i>Hemijska formula</i>	CO ₂
<i>Molekulska masa</i>	44,01
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99 % v/v na bazi plina
Opis	Bezbojni gas pod normalnim uslovima blago ljutog mirisa. Komercijalni ugalj dioksid se transportuje kao tečnost u cilindrima pod pritiskom ili u sistemima skladištenja tovara, ili u kompresovanim čvrstim blokovima 'suhog leda'. Čvrsti oblik (suhi led) često sadrži dodane supstance, kao što su propilen glikol ili mineralno ulje, koje služe kao poveziivači
Identifikacija	
<i>Nastanak taloga</i>	Kada je CO ₂ uvodi kroz rastvor barij hidroksida, nastaje bijeli talog koji se rastvara uz pjenušanje u razblaženoj acetatnoj kiselini
Čistoća	
<i>Kiselost</i>	915 ml gasa propuhanih kroz 50 ml svježe prokuhane vode ne smije napraviti tu vodu više kiselom po metiloranžu nego što je to 50 ml svježe prokuhana voda kojoj je dodano 1 ml hlorovodonične kiseline (0,01 N)
<i>Reducirajuće supstance, hidrogen fosfid i sulfid</i>	915 ml plina propuhanih kroz 25 ml amonijačnog srebro nitrat reagensa kojem je dodato 3 ml amonijaka ne smije prouzrokovati замуćenje ili crnu boju tog rastvora
<i>Ugljik monoksid</i>	Najviše 10 µl/l
<i>Sadržaj ulja</i>	Najviše 5 mg/kg

E 296 JABUČNA KISELINA

Sinonimi	Jabučna kiselina
Definicija	

<i>Einecs</i>	230-022-8, 210-514-9, 202-601-5
<i>Hemijsko ime</i>	Hidroksibutandionska kiselina, hidroksijantarna kiselina
<i>Hemijska formula</i>	$C_4H_6O_5$
<i>Molekulska masa</i>	134,09
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,0 %
Opis	Bijeli ili gotovo bijeli kristalni prah ili granule
Identifikacija	
<i>Interval topljenja</i>	Između 127 °C i 132 °C
<i>Test na malat</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Fumarna kiselina</i>	Najviše 1,0 %
<i>Maleinska kiselina</i>	Najviše 0,05 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 297 FUMARNA KISELINA

Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	203-743-0
<i>Hemijsko ime</i>	<i>Trans</i> -butendionska kiselina, <i>trans</i> -1,2-etilen-dikarboksilna kiselina
<i>Hemijska formula</i>	$C_4H_4O_4$
<i>Molekulska masa</i>	116,07
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99,0 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli kristalni prah ili granule
Identifikacija	
<i>Interval topljenja</i>	286 °C - 302 °C (zatvoren kapilar, brzo zagrijavanje)
<i>Test na dvostruke veze</i>	Pozitivan
<i>Test na 1,2-dikarboksilnu kiselinu</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	3,0 – 3,2 (0,05 %-tnog rastvora na 25 °C)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,5 % (120 °C, 4 sata)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Maleinska kiselina</i>	Najviše 0,1 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 300 ASKORBINSKA KISELINA, L-ASKORBINSKA KISELINA

Sinonimi	L-ksilo-askorbinska kiselina; L(+)-askorbinska kiselina
-----------------	---

Definicija	
<i>Einecs</i>	200-066-2
Hemijsko ime	L-askorbinska kiselina Askorbinska kiselina 2,3-Didehidro-L-treo-heksono-1,4-lakton 3-Keto-L-gulofuranolakton
Hemijska formula	$C_6H_8O_6$
Molekulska masa	176,13
Analiza	Askorbinska kiselina, nakon 24 sata sušenja u vakuumskom eksikatoru nad sulfatnom kiselinom, sadrži najmanje 99 % $C_6H_8O_6$
Opis	Bijeli do blijedožuti kristalni prah bez mirisa
Temperatura topljenja	Između 189 °C i 193 °C uz raspadanje
Identifikacija	
Test na askorbinsku kiselinu	Pozitivan
pH	Između 2,4 i 2,8 (2 %-tni vodeni rastvor)
Specifična rotacija	$[\alpha]_D^{20}$ između + 20,5° i + 21,5° (10 %-tna m/v vodeni rastvor)
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 0,4 % nakon 24 sata sušenja u vakuumu iznad sumporne kiseline
Sulfatni pepeo	Najviše 0,1 %
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
E 301 NATRIJ ASKORBAT	
Sinonimi	Natrijev L-askorbat; Mononatrijeva so L-askorbinske kiseline
Definicija	
<i>Einecs</i>	205-126-1
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij askorbat Natrij L-askorbat 2,3-Didehidro-L-treo-heksono-1,4-lakton natrij enolat 3-Keto-L-gulofurano-lakton natrij enolat
<i>Hemijska formula</i>	$C_6H_7O_6Na$
<i>Molekulska masa</i>	198,11
<i>Analiza</i>	Natrij askorbat, nakon 24 sata sušenja u vakuumskom eksikatoru nad sulfatnom kiselinom, sadrži najmanje 99 % $C_6H_7O_6Na$
Opis	Bijeli ili gotovo bijeli, bezmirisni kristal koji tamni pri izlaganju na svjetlost
Identifikacija	
<i>Test na askorbat</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan

<i>pH</i>	Između 6,5 i 8,0 (10 %-tnog vodenog rastvora)
<i>Specifična rotacija</i>	$[\alpha]_D^{20}$ između + 103 ° i + 106 ° (10 %-tni w/v vodeni rastvor)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,25 % nakon 24 sata sušenja u vakuumu iznad sumporne kiseline
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 302 KALCIJ ASKORBAT

Sinonimi	Kalcij askorbat dihidrat
Definicija	
<i>Einecs</i>	227-261-5
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij askorbat dihidrat
<i>Hemijska formula</i>	Kalcij so 2,3-didehidro-L-treo-hekson-1,4-lakton dihidrat
<i>Molekulska masa</i>	$C_{12}H_{14}O_{12}Ca \times 2H_2O$
<i>Analiza</i>	426,35
Opis	Sadržaj od najmanje 98 % na suhu supstancu
Identifikacija	Bijeli do blago blijedi sivkasto-žuti kristalni prah bez mirisa
<i>Test na askorbat</i>	Pozitivan
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 6,0 i 7,5 (10 %-tnog vodenog rastvora)
<i>Specifična rotacija</i>	$[\alpha]_D^{20}$ između + 95 ° i + 97 ° (5 % w/v vodeni rastvor)
Čistoća	
<i>Fluorid</i>	Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Isparljiva materija</i>	Najviše 0,3 % određeno sušenjem 24 sata na sobnoj temperaturi u eksikatoru koji sadrži sumpornu kiselinu ili fosforpentoksid
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 304 (i) ASKORBIL PALMITAT

Sinonimi	L- askorbil palmitat
Definicija	
<i>Einecs</i>	205-305-4
<i>Hemijsko ime</i>	Askorbil palmitat
<i>Hemijska formula</i>	L-askorbil palmitat
	2,3-didehidro-L-threo-hekson-1,4-lakton-6-palmitat
	6-palmitoil-3-keto-L-gulofuranolakton
	$C_{22}H_{38}O_7$

<i>Molekulska masa</i>	414,55
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 98 % na suhoj bazi
Opis	Bijeli ili žućkastobijeli prah mirisa po limunu
Identifikacija	
<i>Interval topljenja</i>	Između 107 °C i 117 °C
<i>Specifična rotacija</i>	$[\alpha]_D^{20}$ između + 21 ° i + 24 ° (5 %-tna w/v u rastvoru metanola)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 2,0 % nakon jedan sat sušenja u vakuumskoj peći na 56 °C i 60 °C
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 304 (ii) ASKORBIL STEARAT

Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	246-944-9
<i>Hemijsko ime</i>	Askorbil stearat L-askorbil stearat 2,3-didehidro-L-treo-heksono-1,4-lakton-6-stearat 6-stearoil-3-keto-L-gulofuranolakton
<i>Hemijska formula</i>	$C_{24}H_{42}O_7$
<i>Molekulska masa</i>	442,6
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 98 %
Opis	Bijela žućkastobijeli prah mirisa po limunu
Identifikacija	
<i>Interval topljenja</i>	Oko 116 °C
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 2,0 % nakon jedan sat sušenja u vakuumskoj sušnici na 56 - 60 °C
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 306 EKSTRAKT BOGAT TOKOFEROLIMA

Sinonimi	
Definicija	Proizvod dobiven vakuumskom parnom destilacijom jestivih proizvoda biljnog ulja, koji se sastoje od koncentrovanih tokoferola i tokotrienola. Sadrži tokoferole kao što su d- α -, d- β -, d- γ - i d- δ -tokoferoli
<i>Einecs</i>	

<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formulama</i>	
<i>Molekulska masa</i>	430,71 (d- α -tokoferol)
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 34 % ukupnih tokoferola
Opis	Smečkasto crveno do crveno, bistro, viskozno ulje blagog, karakterističnog mirisa i okusa. U mikrokristalnoj formi može doći do malog razdvajanja sastojaka nalik na vosak
Identifikacija	
<i>Odgovarajućom metodom plinske hromatografije</i>	
<i>Specifična rotacija</i>	$[\alpha]_D^{20}$ najviše do + 20 °
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi. Rastvorljiv u etanolu. Mješa se s eterom.
Čistoća	
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 307 ALFA-TOKOFEROL

<i>Sinonimi</i>	DL- α -tokoferol; (all rac)- α -tokoferol
Definicija	
<i>Einecs</i>	233-466-0
<i>Hemijsko ime</i>	DL-5,7,8-Trimetiltokol
<i>Hemijska formula</i>	DL-2,5,7,8-tetrametil-2-(4',8',12'-trimetiltridekil)-6-hromanol
<i>Molekulska masa</i>	$C_{29}H_{50}O_2$
<i>Analiza</i>	430,71
Opis	Sadržaj od najmanje 96 % Bistro viskozno ulje, svijetložute do jantarne boje, oksidira i tamni na zraku i svjetlu, gotovo bez mirisa.
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi, potpuno rastvorljiv u etanolu, mješa se s eterom
<i>Spektrofotometrija</i>	U čistom etanolu maksimum absorpcije je na oko 292 nm
<i>Specifična rotacija</i>	$[\alpha]_D^{25}$ 0° ± 0,05 ° (1 u 10 rastvor u hloroformu)
Čistoća	
<i>Indeks refrakcije</i>	$[n]_D^{20}$ 1,503 – 1,507
<i>Specifična absorpcija u etanolu</i>	$E_{1cm}^{1\%}$ (292 nm) 71-76 (0,01 g u 200 ml čistog etanola)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg

E 308 GAMA-TOKOFEROL

Sinonimi	dl- γ -Tokoferol
-----------------	-------------------------

Definicija	
<i>Einecs</i>	231-523-4
<i>Hemijsko ime</i>	2,7,8-trimetil-2-(4',8',12'-trimetiltridekil)-6-hromanol
<i>Hemijska formula</i>	$C_{28}H_{48}O_2$
<i>Molekulska masa</i>	416,69
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 97 %
Opis	Bistro, viskozno, svijetlo žuto ulje koje oksidira i tamni kada je izloženo zraku ili svjetlosti
Identifikacija	
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Maksimum absorpcije u čistom etanolu na oko 298 nm i 257nm
Čistoća	
<i>Specifična absorpcija u etanolu</i>	$E_{1cm}^{1\%}$ (298 nm) između 91 i 97 $E_{1cm}^{1\%}$ (257 nm) između 5,0 i 8,0
<i>Indeks refrakcije</i>	$[n]_D^{20}$ 1,503 – 1,507
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 309 DELTA-TOKOFEROL	
Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	204-299-0
<i>Hemijsko ime</i>	2,8-dimetil-2-(4',8',12'-trimetiltridekil)-6-hromanol
<i>Hemijska formula</i>	$C_{27}H_{46}O_2$
<i>Molekulska masa</i>	402,7
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 97 %
Opis	Bistro, viskozno, svijetlo žuto ili narandžasto ulje koje oksidira i tamni kada je izloženo zraku ili svjetlosti
Identifikacija	
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Maksimum absorpcije u čistom etanolu na oko 298 nm i 257nm
Čistoća	
<i>Specifična absorpcija $E_{1cm}^{1\%}$ u etanolu</i>	$E_{1cm}^{1\%}$ (298 nm) između 89 i 95 $E_{1cm}^{1\%}$ (257 nm) između 3,0 i 6,0
<i>Indeks refrakcije</i>	$[n]_D^{20}$ 1,500 – 1,504
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 310 PROPIL GALAT

Sinonimi

Definicija

Einecs

204-498-2

Hemijsko ime

Propil galat

Propil ester galne kiseline

n-propil ester 3,4,5-trihidroksibenzojeve kiseline

Hemijska formula

$C_{10}H_{12}O_5$

Molekulska masa

212,20

Analiza

Sadržaj od najmanje 98 % na bezvodnoj osnovi

Opis

Bijela do kremasto bijela, kristalna, bezmirisna čvrsta supstanca

Identifikacija

Rastvorljivost

Malo rastvorljiv u vodi, potpuno rastvorljiv u etanolu, eteru i propan-1,2-diolu

Interval topljenja

Između 146 °C i 150 °C nakon 4 sata sušenja na 110 °C

Čistoća

Gubitak pri sušenju

Najviše 0,5 % (110 °C, 4 sata)

Sulfatni pepeo

Najviše 0,1 %

Slobodna kiselina

Najviše 0,5 % (kao galna kiselina)

Hlorirani organski spojevi

Najviše 100 mg/kg (kao Cl)

Specifična absorpcija u etanolu

$E_{1cm}^{1\%}$ (275 nm) ne manje od 485 i najviše 520

Arsen

Najviše 3 mg/kg

Olovo

Najviše 2 mg/kg

Živa

Najviše 1 mg/kg

E 311 OKTIL GALAT

Sinonimi

Definicija

Einecs

213-853-0

Hemijsko ime

Oktil galat

Oktil ester galne kiseline

n-oktil ester 3,4,5-trihidroksibenzenske kiseline

Hemijska formula

$C_{15}H_{22}O_5$

Molekulska masa

282,34

Analiza

Sadržaj od najmanje 98 % nakon 6 sati sušenja na 90 °C

Opis

Bijela do kremasto bijela bezmirisna čvrsta supstanca

Identifikacija

Rastvorljivost

Nerastvorljiv u vodi, potpuno rastvorljiv u etanolu, eteru i propan-1,2-diolu

<i>Interval topljenja</i>	Između 99 °C i 102 °C nakon 6 sati sušenja na 90 °C
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,5 % (90 °C, 6 sati)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,05 %
<i>Slobodna kiselina</i>	Najviše 0,5 % (kao galna kiselina)
<i>Hlorirani organski spojevi</i>	Najviše 100 mg/kg (kao Cl)
<i>Specifična apsorpcija u etanolu</i>	$E_{1cm}^{1\%}$ (275 nm) ne manje od 375 i najviše 390
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 312 DODECIL GALAT

Sinonimi	Lauril galat
Definicija	
<i>Einecs</i>	214-620-6
<i>Hemijsko ime</i>	Dodecil galat n-dodecil (ili lauril) ester 3,4,5-trihidroksibenzojeve kiseline Dodecil ester galne kiseline
<i>Hemijska formula</i>	$C_{19}H_{30}O_5$
<i>Molekulska masa</i>	338,45
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 98 % nakon 6 sati sušenja na 90 °C Bijela do kremasto bijela bezmirisna čvrsta supstanca
Opis	
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi, potpuno rastvorljiv u etanolu i eteru
<i>Interval topljenja</i>	Između 95 °C i 98 °C nakon 6 sati sušenja na 90 °C
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,5 % (90 °C, 6 sati)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,05 %
<i>Slobodna kiselina</i>	Najviše 0,5 % (kao galna kiselina)
<i>Hlorirani organski spojevi</i>	Najviše 100 mg/kg (kao Cl)
<i>Specifična apsorpcija u etanolu</i>	$E_{1cm}^{1\%}$ (275 nm) ne manje od 300 i najviše 325
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 315 ERITORBNA KISELINA

Sinonimi	Izoaskorbinska kiselina D-araboaskorbinska kiselina
Definicija	
<i>Einecs</i>	201-928-0
<i>Hemijsko ime</i>	D-Eritro-heks-2-enska kiselina γ -laktan

<i>Hemijska formula</i>	Izoaskorbinska kiselina
<i>Molekulska masa</i>	D-izoaskorbinska kiselina
<i>Analiza</i>	$C_6H_8O_6$
Opis	176,13
Identifikacija	Sadržaj od najmanje 98 % na bezvodnoj osnovi
<i>Interval topljenja</i>	Bijela do blago žuta kristalna čvrsta supstanca koja postepeno tamni kada je izložena zraku ili svjetlosti
<i>Test na askorbinsku kiselinu/obojene reakcije</i>	Oko 164 °C do 172 °C uz raspadanje
<i>Specifična rotacija</i>	Pozitivan
Čistoća	$[\alpha]_D^{25}$ 10 % (w/v) vodeni rastvor između – 16,5 ° do – 18,0°
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,4 % nakon 3 sata sušenja pod smanjenim pritiskom na silika gelu
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,3 %
<i>Oksalat</i>	Rastvoru 1g u 10 ml vode dodati 2 kapi glacijalne acetatne kiseline i 5 ml 10 %-tnog rastvora kalcij acetata. Rastvor treba ostati bistar
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg

E 316 NATRIJ IZOASKORBAT

Sinonimi	Natrij eritrobat
Definicija	228-973-9
<i>Einecs</i>	Natrij i izoaskorbat
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij D-izoaskorbinska kiselina
<i>Hemijska formula</i>	Natrij so 2,3-didehidro-D-eritro-hekson-1,4-lakton
<i>Molekulska masa</i>	3-keto-D-gulofurano-lakton natrij enolat monohidrat
<i>Analiza</i>	$C_6H_7O_6Na \times H_2O$
Opis	216,13
Identifikacija	Sadržaj od najmanje 98 % nakon 24 sata sušenja u vakuumskom eksikatoru nad sulfatnom kiselinom izraženo na bazi monohidrata
<i>Rastvorljivosti</i>	Bijela kristalna materija
<i>Test na askorbinsku kiselinu/obojene reakcije</i>	Potpuno rastvorljiv u vodi, vrlo malo rastvorljiv u etanolu
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Pozitivan
<i>Specifična rotacija</i>	5,5 do 8,0 (10 %-tnog vodenog rastvora)
Čistoća	$[\alpha]_D^{25}$ 10 % (w/v) vodeni rastvor između +95° i +98°
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,25 % nakon 24 sata sušenja u vakuumskom eksikatoru nad sulfatnom kiselinom

<i>Oksalat</i>	Rastvoru 1g u 10 ml vode dodati 2 kapi glacijalne acetatne kiseline i 5 ml 10 %-tnog rastvora kalcij acetatata. Rastvor treba ostati bistar
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 319 TERCIJARNI-BUTIL HIDROKINON (TBHQ)

Sinonimi	TBHQ
Definicija	
<i>Einecs</i>	217-752-2
<i>Hemijsko ime</i>	Tercijarni-butil-1,4-benzendiol 2-(1,1-Dimetiletil)-1,4-benzendiol
<i>Hemijska formula</i>	$C_{10}H_{14}O_2$
<i>Molekulska masa</i>	166,22
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99 % $C_{10}H_{14}O_2$
Opis	Bijela kristalna materija sa karakterističnim mirisom
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Praktično nerastvorljiv u vodi, rastvorljiv u etanolu
<i>Temperatura topljenja</i>	Najmanje 126,5°C
<i>Fenoli</i>	Rastvoriti oko 5 mg uzorka u 10 ml metanola i dodati 10,5 ml rastvor dimetilamina (1 u 4). Dobiva se crvena do ružičasta boja.
Čistoća	
<i>Tercijalni-butil-p-benzokinon</i>	Najviše 0,2 %
<i>2,5-Di-tercijarni-butilhidrokinon</i>	Najviše 0,2 %
<i>Hidroksikinon</i>	Najviše 0,1 %
<i>Toluen</i>	Najviše 25 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg

E 320 BUTILIRANI HIDROKSIANISOL (BHA)

Sinonimi	BHA
Definicija	
<i>Einecs</i>	246-563-8
<i>Hemijsko ime</i>	3-Tercijarni-butil-4-hidroksianisol Mješavina 2-tercijarno-butil-4-hidroksianisola i 3-tercijarni-butil-4-hidroksianisola
<i>Hemijska formula</i>	$C_{11}H_{16}O_2$
<i>Molekulska masa</i>	180,25
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 98,5 % $C_{11}H_{16}O_2$ i ne manje od 85 % 3-tercijarni-butil-4-hidroksianisol izomera
Opis	Bijeli ili blago žućkasti kristali ili voštana čvrsta materija blagog aromatskog mirisa
Identifikacija	

<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi, potpuno rastvorljiv u etanolu
<i>Raspon topljenja</i>	Između 48 °C i 63 °C
<i>Bojena reakcija</i>	Prolazi test na fenolne grupe
Čistoća	
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,05 % nakon kalciniranja na 800 ± 25 °C
<i>Fenolna nečistoće</i>	Najviše 0,5 %
<i>Specifična apsorpcija E_{1cm}^{1%}</i>	E _{1cm} ^{1%} (290 nm) ne manje od 190 i ne više od 210
<i>Specifična apsorpcija E_{1cm}^{1%}</i>	E _{1cm} ^{1%} (228 nm) ne manje od 326 i ne više od 345
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 321 BUTILIRANI HIDROKSITOLUEN (BHT)

Sinonimi	BHT
Definicija	
<i>Einecs</i>	204-881-4
<i>Hemijsko ime</i>	2,6-Ditercijarni-butil- <i>p</i> -kresol 4-Metil-2,6-ditercijarnibutilfenol
<i>Hemijska formula</i>	C ₁₅ H ₂₄ O
<i>Molekulska masa</i>	220,36
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99 %
Opis	Bijeli kristali ili listići, bez mirisa ili karakterističnog slabog aromatskog mirisa
Identifikacija	
<i>Test rastvorljivosti</i>	Nerastvorljiv u vodi i propan-1,2-diolu. Potpuno rastvorljiv u etanolu
<i>Tačka topljenja</i>	Na 70 °C
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Apsorpcija u intervalu od 230 do 320 nm sloja od 2 cm rastvora 1 u 100 000 u dehidriranom etanolu pokazuje maksimum samo kod 278 nm
Čistoća	
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,005 %
<i>Fenolna onečišćenja</i>	Najviše 0,5 %
<i>Specifična apsorpcija u etanolu</i>	E _{1cm} ^{1%} (278 nm) ne manje od 81 i ne više od 88
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 322 LECITINI

Sinonimi	Fosfatidi, Fosfolipidi
Definicija	Lecitini su mješavine ili frakcije fosfatida dobiveni fizičkim procedurama iz životinjskih ili biljnih namirnica; oni također uključuju hidrolizirane proizvode dobivene upotrebom neškodljivih i odgovarajućih enzima. Finalni

<i>Einecs</i>	232-307-2
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	Lecitini: najmanje 60,0 % supstanci nerastvorljivih u acetonu Hidrolizirani lecitini: najmanje 56,0 % supstanci nerastvorljivih u acetonu
Opis	Lecitini: smeđa tečnost ili viskozna polutečnost ili prah Hidrolizirani lecitini: svijetlo smeđa do smeđa viskozna tečnost ili pasta
Identifikacija	
<i>Testi na kolin</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfor</i>	Pozitivan
<i>Test na masne kiseline</i>	Pozitivan
<i>Test na hidrolizirani lecitin</i>	U čašu od 800 ml dodati 500 ml vode (30°C - 35°C). Zatim polako dodati 50 ml uzorka uz konstantno miješanje. Hidrolizirani lecitin daje homogenu emulziju. Nehidrolizirani lecitin daje posebnu masu od oko 50 g.
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 2,0 % određeno sušenjem na 105 °C 1 h
<i>Materija nerastvorljiva u toluenu</i>	Najviše 0,3 %
<i>Kiselinski broj</i>	Lecitini: najviše do 35 mg kalij hidroksida po gramu Hidrolizirani lecitini: najviše do 45 mg kalij hidroksida po gramu
<i>Peroksidni broj</i>	Jednako ili manje od 10
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 325 NATRIJ LAKTAT	
Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	200-772-0
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij laktat Natrij 2-hidroksipropanoat
<i>Hemijska formula</i>	C ₃ H ₅ NaO ₃
<i>Molekulska masa</i>	112,06 (bezvodni)
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 57 % i ne više od 66 %
Opis	Bezbojna, transparentna tečnost, bez mirisa ili blagog, karakterističnog mirisa

Identifikacija

Test na laktat

Pozitivan

Test na natrij

Pozitivan

pH

6,5 do 7,5 (20 %-tnog vodenog rastvora)

Čistoća

Kiselost

Najviše 0,5 % nakon sušenja, izraženo kao mliječna kiselina

Arsen

Najviše 3 mg/kg

Olovo

Najviše 2 mg/kg

Živa

Najviše 1 mg/kg

Reducirajuće supstance

Nema redukcije Fehling-ovog rastvora

Napomena: Ova specifikacija se odnosi na 60 %-tni vodeni rastvor

E 326 KALIJ LAKTAT

Sinonimi

Definicija

Einecs

213-631-3

Hemijsko ime

Kalij laktat

Hemijska formula

Kalij 2-hidroksipropanoat

Molekulska masa

$C_3H_5O_3K$

Analiza

128,17 (bezvodni)

Sadržaj od najmanje 57 % i najviše od 66 %

Opis

Slabo viskozna, gotovo bezmirisna bistra tečnost. Bez mirisa, ili blagog, karakterističnog mirisa

Identifikacija

Spaljivanja

Zapaliti rastvor kalij laktata do pepela. Pepeo je bazičan, i dolazi do pjenušanja kada se doda kiselina

Bojena reakcija

Preliti 2 ml rastvora kalij laktata na 5 ml rastvora 1 u 100 katehola u sumpornoj kiselini. Tamno crvena boja nastaje na zoni kontakta

Test na kalij

Pozitivan

Test na laktat

Pozitivan

Čistoća

Arsen

Najviše 3 mg/kg

Olovo

Najviše 2 mg/kg

Živa

Najviše 1 mg/kg

Kiselost

Rastvoriti 1g rastvora kalij laktata u 20 ml vode, dodati 3 kapi fenoltaleina TS i titrirati sa 0,1 N natrij hidroksidom. Utrošak ne bi trebao biti veći od 0,2 ml.

Reducirajuće supstance

Nema redukcije Fehling-ovog rastvora

Napomena: Ova specifikacija se odnosi na 60 %-tni vodeni rastvor

E 327 KALCIJ LAKTAT

Definicija

<i>Einecs</i>	212-406-7
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij dilaktat Kalcij dilaktat hidrat Kalcija so 2-hidroksipropanske kiseline
<i>Hemijska formula</i>	$(C_3H_5O_2)_2 Ca \times nH_2O$ (n = 0 - 5)
<i>Molekulska masa</i>	218,22 (bezvodni)
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 98 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli kristalni prah ili granule gotovo bez mirisa
Identifikacija	
<i>Test na laktat</i>	Pozitivan
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi i praktično nerastvorljiv u etanolu
<i>pH</i>	Između 6,0 i 8,0 (5 %-tnog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	bezvodni: najviše 3,0 % (120 °C, 4 sata) s 1 molekulom vode: najviše 8,0 % (120 °C, 4 sata) s 3 molekule vode: najviše 20,0 % (120 °C, 4 sata) s 4,5 molekule vode: najviše 27,0 % (120 °C, 4 sata)
<i>Kiselost</i>	Najviše 0,5 % suhe materije izraženo kao mliječna kiselina
<i>Fluorid</i>	Najviše 30 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Reducirajuće supstance</i>	Nema redukcije Fehling-ovog rastvora
E 330 LIMUNSKA KISELINA	
Sinonimi	
Definicija	Limunska kiselina dobiva se iz soka limuna ili ananasa, fermentacijom ugljikohidratnih rastvora ili drugih odgovarajućih medija pomoću <i>Candide spp.</i> ili netoksikogenih vrsta <i>Aspergillus niger</i> .
<i>Einecs</i>	201-069-1
<i>Hemijsko ime</i>	Limunska kiselina 2-hidroksi-1,2,3-propantrikarboksilna kiselina β -Hidroksitrikarbalitna kiselina
<i>Hemijska formula</i>	(a) $C_6H_8O_7$ (bezvodni) (b) $C_6H_8O_7 \cdot H_2O$ (monohidrat)
<i>Molekulska masa</i>	(a) 192,13 (bezvodni) (b) 210,15 (monohidrat)
<i>Analiza</i>	Limunska kiselina može biti bezvodna ili može sadržati 1 molekulu vode. Limunska kiselina sadrži najmanje 99,5 % $C_6H_8O_7$, izračunato na bezvodnoj osnovi
Opis	Limunska kiselina je bijeli ili bezbojni, bezmirisni, kristal,

Identifikacija	jakog kiselog okusa. Monohidrat je efluorescentan na suhom zraku
<i>Rastvorljivost</i>	Veoma rastvorljiv u vodi, potpuno rastvorljiv u etanolu, rastvorljiv u eteru
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Bezvodna limunska kiselina sadrži najviše do 0,5 % vode; limunska kiselina monohidrat sadrži najviše do 8,8 % vode (Karl Fischer metoda)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,05 % nakon kalciniranja na 800 ± 25 °C
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 0,5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Oksalati</i>	Najviše 100 mg/kg, izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja
<i>Supstance koje se lako karboniziraju</i>	Zagrijavati 1 g uzorka u prahu sa 10 ml minimalno 98 % sumporne kiseline u vodenoj kupki jedan sat na 90 °C u tami. Ne smije se razviti tamnija od svijetlosmeđe boje (odgovarajući fluid K).
E 331 (i) MONONATRIJ CITRAT	
Sinonimi	Monobazični natrij citrat
<i>Definicija</i>	
<i>Eines</i>	242-734-6
<i>Hemijsko ime</i>	Mononatrijev citrat
<i>Hemijska formula</i>	Mononatrijeva so 2-hidroksi-1,2,3-propantrikarboksilne kiseline (a) $C_6H_7O_7Na$ (bezvodni) (b) $C_6H_7O_7Na \times H_2O$ (monohidrat)
<i>Molekulska masa</i>	(a) 214,11 (bezvodni) (b) 232,23 (monohidrat)
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj bazi
Opis	Kristalni bijeli prah ili bezbojni kristali
Identifikacija	
<i>Test na citrat</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 3,5 i 3,8 (1 %-tnog vodenog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Bezvodni: najviše 1,0 % (140 °C, 0,5 sata) Monohidrat: najviše 8,8 % (180 °C, 4 sata)
<i>Oksalati</i>	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 331 (ii) DINATRIJEV CITRAT

Sinonimi	Dibazni natrij citrat
Definicija	
<i>Einecs</i>	205-623-3
<i>Hemijsko ime</i>	Dinatrij citrat Dinatrij so 2-hidroksi-1,2,3-propantrikarboksilne kiseline Dinatrij so citratne kiseline sa 1,5 molekula vode
<i>Hemijska formula</i>	$C_6H_6O_7Na_2 \cdot 1,5H_2O$
<i>Molekulska masa</i>	263,11
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj bazi Kristalni bijeli prah ili bezbojni kristali
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na citrat</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 4,9 i 5,2 (1 %-tnog vodenog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 13,0 % sušenjem 4 sata na 180 °C
<i>Oksalati</i>	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 331 (iii) TRINATRIJ CITRAT

Sinonimi	Tribazni natrij citrat
Definicija	
<i>Einecs</i>	200-675-3
<i>Hemijsko ime</i>	Trinatrij citrat Trinatrij so 2-hidroksi-1,2,3-propantrikarboksilne kiseline Trinatrij so citratne kiseline, u bezvodnom, dihidrat ili pentahidrat obliku
<i>Hemijska formula</i>	Bezvodni: $C_6H_5O_7Na_3$ Hidrirani: $C_6H_5O_7Na_3 \times nH_2O$ (n = 2 ili 5)
<i>Molekulska masa</i>	258,07 (bezvodni) 294,10 (hidrirani n = 2) 348,16 (hidrirani n = 5)
<i>Analiza</i>	Najmanje do 99 % na bezvodnoj osnovi Kristalni bijeli prah ili bezbojni kristali
Opis	
Identifikacija	
<i>Testi na citrat</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan

<i>pH</i>	Između 7,5 i 9,0 (5 %-tnog vodenog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	— bezvodni: najviše 1,0 % (180 °C, 18 sati) — dihidrat: 10,0 do 13,0 % (180 °C, 18 sati) — pentahidrat: najviše 30,3 % (180 °C, 4 sati)
<i>Oksalati</i>	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 332 (i) MONOKALIJ CITRAT

Sinonimi	Monobazni kalij citrat
Definicija	
<i>Einecs</i>	212-753-4
<i>Hemijsko ime</i>	Monokalij citrat
	Monokalij so 2-hidroksi-1,2,3-propantrikarboksilne kiseline
	Bezvodna monokalij so citratne kiseline
<i>Hemijska formula</i>	$C_6H_7O_7K$
<i>Molekulska masa</i>	230,21
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli, higroskopni, granularni prah ili prozirni kristal
Identifikacija	
<i>Test na citrat</i>	Pozitivan
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 3,5 i 3,8 (1 %-tnog vodenog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 1,0 % (180 °C, 4 sata)
<i>Oksalati</i>	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 332 (ii) TRIKALIJ CITRAT

Sinonimi	Tribazni kalij citrat
Definicija	
<i>Einecs</i>	212-755-5
<i>Hemijsko ime</i>	Trikalij citrat
	Trikalij so 2-hidroksi-1,2,3-propantrikarboksilne kiseline
	Monohidratna trikalij so citratne kiseline
<i>Hemijska formula</i>	$C_6H_5O_7K_3 \times H_2O$

<i>Molekulska masa</i>	324,42
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli, higroskopni, granularni prah ili transparentni kristali
Identifikacija	
<i>Test na citrat</i>	Pozitivan
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 7,5 i 9,0 (5 %-tnog vodenog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 6,0 % (180 °C, 4 sata)
<i>Oksalati</i>	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 333 (i) MONOKALCIJ CITRAT

Sinonimi	Monobazni kalcij citrat
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Monokalcij citrat
	Monokalcij so 2-hidroksi-1,2,3-propantrikarboksilne kiseline
	Monohidratna monokalcij so citratne kiseline
<i>Hemijska formula</i>	$(C_6H_7O_7)_2Ca \times H_2O$
<i>Molekulska masa</i>	440,32
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 97,5 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Fini bijeli prah
Identifikacija	
<i>Test na citrat</i>	Pozitivan
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 3,2 i 3,5 (1 %-tnog vodenog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 7,0 % (180 °C, 4 sata)
<i>Oksalati</i>	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja
<i>Fluorid</i>	Najviše 30 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Aluminij</i>	Najviše 30 mg/kg (samo ako se dodaje hrani za dojenčad i malu djecu)
	Najviše 200 mg/kg (za sve namjene osim hrane za dojenčad i malu djecu)
<i>Karbonati</i>	Rastvaranje 1g kalcij citrata u 10 ml 2 N hlorovodonične

E 333 (ii) DIKALCIJ CITRAT

Sinonimi

Definicija

Einecs

Hemijsko ime

Hemijska formula

Molekulska masa

Analiza

Opis

Identifikacija

Test na citrat

Test na kalcij

Čistoća

Gubitak pri sušenju

Oksalati

Fluorid

Arsen

Olovo

Živa

Aluminij

Karbonati

kiseline ne smije se osloboditi više od nekoliko izoliranih mjhurića

Dibazni kalcij citrat

Dikalcij citrat

Dikalcija so 2-hidroksi-1,2,3-propantrikarboksilne kiseline

Trihidratna dikalcij so citratne kiseline

$(C_6H_7O_7)_2Ca_2 \times 3H_2O$

530,42

Najmanje 97,5 % na bezvodnoj osnovi

Fini bijeli prah

Pozitivan

Pozitivan

Najviše 20,0 % (180 °C, 4 sata)

Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja

Najviše 30 mg/kg (izraženo kao fluor)

Najviše 1 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 30 mg/kg (samo ako se dodaje hrani za dojenčad i malu djecu)

Najviše 200 mg/kg (za sve namjene osim hrane za dojenčad i malu djecu)

Rastvaranje 1g kalcij citrata u 10 ml 2 N hlorovodonične kiseline ne smije se osloboditi više od nekoliko izoliranih mjhurića

E 333 (iii) TRIKALCIJ CITRAT

Sinonimi

Definicija

Einecs

Hemijsko ime

Hemijska formula

Molekulska masa

Analiza

Opis

Tribazni kalcij citrat

212-391-7

Trikalcij citrat

Trikalcij so 2-hidroksi-1,2,3-propanetrikarboksilne kiseline

Tetrahidratna trikalcij so citratne kiseline

$(C_6H_6O_7)_2Ca_3 \cdot 4H_2O$

570,51

Najmanje 97,5 % na bezvodnoj osnovi

Fini bijeli prah

Identifikacija

Test na citrat

Pozitivan

Test na kalcij

Pozitivan

Čistoća

Gubitak pri sušenju

Najviše 14,0 % (180 °C, 4 sata)

Oksalati

Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja

Fluorid

Najviše 30 mg/kg (izraženo kao fluor)

Arsen

Najviše 1 mg/kg

Olovo

Najviše 1 mg/kg

Živa

Najviše 1 mg/kg

Aluminij

Najviše 30 mg/kg (samo ako se dodaje hrani za dojenčad i malu djecu)

Najviše 200 mg/kg (za sve namjene osim hrane za dojenčad i malu djecu)

Karbonati

Rastvaranje 1g kalcij citrata u 10 ml 2 N hlorovodonične kiseline ne smije se osloboditi više od nekoliko izoliranih mjehurića

E 334 L(+)- VINSKA KISELINA, VINSKA KISELINA

Sinonimi

Definicija

Einecs

201-766-0

Hemijsko ime

L-vinska kiselina

L-2,3-dihidroksibutandionska kiselina

d- α , β -dihidroksisukcinska kiselina

Hemijska formula

C₄H₆O₆

Molekulska masa

150,09

Analiza

Sadržaj od najmanje 99,5 % na bezvodnoj osnovi

Opis

Bezbojna ili providna kristalna materija ili bijeli kristalni prah

Identifikacija

Interval topljenja

Između 168 °C i 170 °C

Test na tartarat

Pozitivan

Specifična rotacija

[α]_D²⁰ između + 11,5 ° i + 13,5 ° (20 %-tnog w/v vodenog rastvora)

Čistoća

Gubitak pri sušenju

Najviše 0,5 % (na P₂O₅, 3 sata)

Sulfatni pepeo

Najviše 1 000 mg/kg (nakon spaljivanja na 800 ± 25 °C)

Olovo

Najviše 2 mg/kg

Živa

Najviše 1 mg/kg

Oksalati

Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja

E 335 (i) MONONATRIJ TARTARAT

Sinonimi	Mononatrij so L-(+)- vinske kiseline
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Mononatrij so L-2,3-dihidroksibutandionska kiselina
<i>Hemijska formula</i>	Monohidratna mononatrij so L-(+)vinske kiseline $C_4H_5O_6Na \times H_2O$
<i>Molekulska masa</i>	194,05
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Prozirni bezbojni kristali
Identifikacija	
<i>Testi na tartarat</i>	Pozitivan
<i>Trest na natrij</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 10,0 % (105 °C, 4 sata)
<i>Oksalati</i>	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 335 (ii) DINATRIJ TARTARAT

Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	212-773-3
<i>Hemijsko ime</i>	Dinatrij L-tartarat
<i>Hemijska formula</i>	Dinatrij (+)-tartarat
<i>Molekulska masa</i>	Dinatrij (+)-2,3-dihidroksibutandionska kiselina
<i>Analiza</i>	Dihidratna dinatrij so L-(+)-tartaratne kiseline $C_4H_4O_6Na_2 \times 2H_2O$
Opis	230,8
Identifikacija	Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi
<i>Test na tartarat</i>	prozirni bezbojni kristali
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	1 gr je nerastvorljiv u 3 ml vode. Nerastvorljiv u etanolu.
Čistoća	Između 7,0 i 7,5 (1 %-tnog vodenog rastvora)

<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 17,0 % (150 °C, 4 sata)
<i>Oksalati</i>	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 336 (i) MONOKALIJ TARTARAT

Sinonimi	Monobazni kalij tartarat
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Bezvodna monokalij so L-(+)-vinske kiseline
	Monokalij so L-2,3-dihidroksibutandionske kiseline
<i>Hemijska formula</i>	$C_4H_5O_6K$
<i>Molekulska masa</i>	188,16
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 98 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli kristalni ili granulirani prah
Identifikacija	
<i>Test na tartarat</i>	Pozitivan
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>Tačka topljenja</i>	230 °C
<i>pH</i>	3,4 (1 %-tnog vodenog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 1,0 % (105 °C, 4 sata)
<i>Oksalati</i>	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 336 (ii) DIKALIJ TARTARAT

Sinonimi	Dibazni kalij tartarat
Definicija	
<i>Einecs</i>	213-067-8
<i>Hemijsko ime</i>	Dikalij so L-2,3-dihidroksibutandionske kiseline
	Dikalij so sa pola molekule vode L-(+)-vinske kiseline
<i>Hemijska formula</i>	$C_4H_4O_6K_2 \times \frac{1}{2} \cdot H_2O$
<i>Molekulska masa</i>	235,2
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli kristalni ili granulirani prah
Identifikacija	
<i>Test na tartarat</i>	Pozitivan

<i>Testi na kalij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 7,0 i 9,0 (1 %-tnog vodenog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 4,0 % (105 °C, 4 sata)
<i>Oksalati</i>	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 337 KALIJ NATRIJ TARTARAT

Sinonimi	Kalij natrij L-(+)-tartarat Rochelleova so Seignetteova so
Definicija	
<i>Einecs</i>	206-156-8
<i>Hemijsko ime</i>	Kalij natrij so L-2,3-dihidroksibutandionske kiseline
<i>Hemijska formula</i>	Kalij natrij L-(+)-tartarat $C_4H_4O_6KNa \times 4H_2O$
<i>Molekulska masa</i>	282,23
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bezbojni kristali ili bijeli kristalni prah
Identifikacija	
<i>Testi na tartarat</i>	Pozitivan
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	1 gr je rastvorljiv u 1 ml vode, nerastvorljiv u etanolu
<i>Interval topljenja</i>	Između 70 i 80 °C
<i>pH</i>	Između 6,5 i 8,5 (1 %-tnog vodenog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 26,0 % i najmanje od 21,0 % (150 °C, 3 sata)
<i>Oksalati</i>	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 338 FOSFORNA KISELINA

Sinonimi	Ortofosfatna kiselina Monofosfatna kiselina
Definicija	
<i>Einecs</i>	231-633-2

<i>Hemijsko ime</i>	Fosfatna kiselina
<i>Hemijska formula</i>	H ₃ PO ₄
<i>Molekulska masa</i>	98,00
<i>Analiza</i>	Fosfatna kiselina se komercijalno nudi kao vodeni rastvor različitih koncentracija. Sadržaj od najmanje 67,0 % i najviše do 85,7 %.
Opis	Bistra, bezbojna, viskozna tečnost
Identifikacija	
<i>Test na kiselinu</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Isparljive kiseline</i>	Najviše 10 mg/kg (kao sirćetna kiselina)
<i>Hloridi</i>	Najviše 200 mg/kg (izraženo kao hlor)
<i>Nitrati</i>	Najviše 5 mg/kg (kao NaNO ₃)
<i>Sulfati</i>	Najviše 1 500 mg/kg (kao CaSO ₄)
<i>Fluorid</i>	Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Napomena: Ova specifikacije se odnosi na 75 %-tni vodeni rastvor.</i>	

E 339 (i) MONONATRIJ FOSFAT

Sinonimi	Mononatrij monofosfat Kiseli mononatrij monofosfat Mononatrij ortofosfat Monobazni natrij fosfat Natrij dihidrogen monofosfat
Definicija	
<i>Einecs</i>	231-449-2
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij dihidrogen monofosfat
<i>Hemijska formula</i>	Bezvodni: NaH ₂ PO ₄ Monohidrat: NaH ₂ PO ₄ × H ₂ O Dihidrat: NaH ₂ PO ₄ × 2H ₂ O
<i>Molekulska masa</i>	Bezvodni: 119,98 Monohidrat: 138,00 Dihidrat: 156,01
<i>Analiza</i>	Nakon jedan sat sušenja na 60 °C a zatim 4 sata na 105 °C, sadrži najmanje 97 % NaH ₂ PO ₄ <i>Sadržaj P₂O₅ između 58,0 % i 60,0 % na bezvodnoj osnovi</i>
Opis	Bijeli prah, kristali ili granule, rastvorljiv na zraku, bez mirisa
Identifikacija	

<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu ili eteru
<i>pH</i>	Između 4,1 i 5,0 (1 %-tnog vodenog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Bezvodna so gubi najviše do 2,0 %, monohidrat najviše do 15,0 %, i dihidrat najviše do 25 % kada se suši jedan sat na 60 °C, a zatim 4 sata na 105 °C
<i>Materije nerastvorljive u vodi</i>	Najviše 0,2 % na bezvodnoj osnovi
<i>Fluorid</i>	Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 339 (ii) DINATRIJ FOSFAT	
Sinonimi	Dinatrij monofosfat Sekundarni natrij fosfat Dinatrij ortofosfat Kiselina dinatrij fosfata
Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	231-448-7
<i>Hemijsko ime</i>	Dinatrij hidrogen monofosfat Dinatrij hidrogen ortofosfat
<i>Hemijska formula</i>	Bezvodni: Na ₂ HPO ₄ Hidrat: Na ₂ HPO ₄ × nH ₂ O (n = 2, 7 ili 12)
<i>Molekulska masa</i>	141,98 (bezvodni)
<i>Analiza</i>	Nakon 3 sata sušenja na 40 °C a potom 5 sati na 105 °C, sadrži najmanje 98 % Na ₂ HPO ₄ <i>Sadržaj P₂O₅ između 49 % i 51 % na bezvodnoj osnovi</i>
Opis	Bezvodni dinatrij hidrogen fosfat je bijeli, higroskopni, bezmirisni prah. Hidrirani oblici koji se javljaju uključuju dihidrat: bijela kristalna, bezmirisna materija; heptahidrat: bijeli, bezmirisni, efluorescentni kristali ili granulirani prah; i dodekahidrat: bijeli, efluorescentni, bezmirisni prah ili kristali
Identifikacija	
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu
<i>pH</i>	Između 8,4 i 9,6 (1 %-tnog vodenog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Nakon 3 sata sušenja na 40 °C a zatim 5 sati na 105 °C,

<p><i>Materije nerastvorljive u vodi</i></p> <p><i>Fluorid</i></p> <p><i>Arsen</i></p> <p><i>Kadmij</i></p> <p><i>Olovo</i></p> <p><i>Živa</i></p>	<p>gubitci u težini su sljedeći: bezvodni najviše do 5,0 %, dihidrat najviše do 22,0 %, heptahidrat najviše do 50,0 %, dodekahidrat najviše do 61,0 %</p> <p>Najviše 0,2 % na bezvodnoj osnovi</p> <p>Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)</p> <p>Najviše 1 mg/kg</p> <p>Najviše 1 mg/kg</p> <p>Najviše 1 mg/kg</p> <p>Najviše 1 mg/kg</p>
<p>E 339 (iii) TRINATRIJ FOSFAT</p>	
<p>Sinonimi</p>	<p>Natrij fosfat</p> <p>Tribazni natrij fosfat</p> <p>Trinatrij ortofosfat</p>
<p>Definicija</p>	<p>Trinatrij fosfat se dobiva iz vodenog rastvora i kristalizira u bezvodnom obliku sa 1/2, 1, 6, 8 ili 12 H₂O. Dodekahidrat uvijek kristalizira u vodenom rastvoru sa viškom natrij hidroksida. On sadrži 1/4 molekule NaOH</p>
<p><i>Einecs</i></p> <p><i>Hemijsko ime</i></p>	<p>231-509-8</p> <p>Trinatrij monofosfat</p> <p>Trinatrij fosfat</p> <p>Trinatrij ortofosfat</p>
<p><i>Hemijska formula</i></p>	<p>Bezvodni: Na₃PO₄</p> <p>Hidrirani: Na₃PO₄ × nH₂O (n = 1/2, 1, 6, 8, ili 12)</p>
<p><i>Molekulska masa</i></p> <p><i>Analiza</i></p>	<p>163,94 (bezvodni)</p> <p>Natrij fosfat bezvodni i hidrirani oblici, uz izuzetak dodekahidrata, sadrži najmanje 97,0 % Na₃PO₄ izračunato na suhoj osnovi. Natrij fosfat dodekahidrat sadrži najmanje 92,0 % Na₃PO₄ izračunato na zapaljenoj bazi</p> <p><i>Sadržaj</i> P₂O₅ između 40,5 % i 43,5 % na bezvodnoj osnovi</p> <p>Bijeli bezmirisni kristali, granule ili kristalni prah</p>
<p>Opis</p>	
<p>Identifikacija</p>	
<p><i>Test na natrij</i></p> <p><i>Test na fosfat</i></p> <p><i>Rastvorljivost</i></p> <p><i>pH</i></p>	<p>Pozitivan</p> <p>Pozitivan</p> <p>Potpuno rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu</p> <p>Između 11,5 i 12,5 (1 %-tnog vodenog rastvora)</p>
<p>Čistoća</p>	
<p><i>Gubitak pri spaljivanju</i></p>	<p>Nakon dva sata sušenja na 120 °C a potom zapaljenja 30 minuta na oko 800 °C, gubici u težini su sljedeći: bezvodni najviše do 2,0 %, monohidrat najviše do 11,0 %, dodekahidrat: između 45,0 % i 58,0 %</p>
<p><i>Materije nerastvorljive u vodi</i></p> <p><i>Fluorid</i></p> <p><i>Arsen</i></p> <p><i>Kadmij</i></p>	<p>Najviše 0,2 % na bezvodnoj osnovi</p> <p>Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)</p> <p>Najviše 1 mg/kg</p> <p>Najviše 1 mg/kg</p>

<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 340 (i) MONOKALIJ FOSFAT	
Sinonimi	Monobazni kalij fosfat Monokalij monofosfat Kalij ortofosfat
Definicija	
<i>Einecs</i>	231-913-4
<i>Hemijsko ime</i>	Kalij dihidrogen fosfat Monokalij dihidrogen ortofosfat Monokalij dihidrogen monofosfat
<i>Hemijska formula</i>	KH_2PO_4
<i>Molekulska masa</i>	136,09
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 98,0 % nakon sušenja 4 sata na 105 °C <i>Sadržaj</i> P_2O_5 između 51,0 % i 53,0 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bezmirisni, bezbojni kristali ili bijeli granularni ili kristalni prah
Identifikacija	
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Potpuno rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu
<i>pH</i>	Između 4,2 i 4,8 (1 %-tnog vodenog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 2,0 % (105 °C, 4 sata)
<i>Materije nerastvorljive u vodi</i>	Najviše 0,2 % na bezvodnoj osnovi
<i>Fluorid</i>	Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 340 (ii) DIKALIJ FOSFAT	
Sinonimi	Dikalij monofosfat Sekundarni kalij fosfat Dikalij kiseli fosfat Dikalij ortofosfat Dibazni kalij fosfat
Definicija	
<i>Einecs</i>	231-834-5
<i>Hemijsko ime</i>	Dikalij hidrogen monofosfat Dikalij hidrogen fosfat

<p><i>Hemijska formula</i></p> <p><i>Molekulska masa</i></p> <p><i>Analiza</i></p> <p>Opis</p> <p>Identifikacija</p> <p><i>Test na kalij</i></p> <p><i>Test na fosfat</i></p> <p><i>Rastvorljivost</i></p> <p><i>pH</i></p> <p>Čistoća</p> <p><i>Gubitak pri sušenju</i></p> <p><i>Materije nerastvorljive u vodi</i></p> <p><i>Fluorid</i></p> <p><i>Arsen</i></p> <p><i>Kadmij</i></p> <p><i>Olovo</i></p> <p><i>Živa</i></p>	<p>Dikalij hidrogen ortofosfat</p> <p>K_2HPO_4</p> <p>174,18</p> <p>Sadržaj od najmanje 98 % nakon 4 sata sušenja na 105°C</p> <p><i>Sadržaj</i> P_2O_5 između 40,3 % i 41,5 % na bezvodnoj osnovi</p> <p>Bezbojni ili bijeli granularni prah, kristali ili mase; higroskopna materija rastvorljiva na zraku</p> <p>Pozitivan</p> <p>Pozitivan</p> <p>Lako rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu.</p> <p>Između 8,7 i 9,4 (1 %-tnog vodenog rastvora)</p> <p>Najviše 2,0 % (105 °C, 4 sata)</p> <p>Najviše 0,2 % na bezvodnoj osnovi</p> <p>Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)</p> <p>Najviše 1 mg/kg</p> <p>Najviše 1 mg/kg</p> <p>Najviše 1 mg/kg</p> <p>Najviše 1 mg/kg</p>
<p>E 340 (iii) TRIKALIJ FOSFAT</p>	
<p>Sinonimi</p> <p>Definicija</p> <p><i>Einecs</i></p> <p><i>Hemijsko ime</i></p> <p><i>Hemijska formula</i></p> <p><i>Molekulska masa</i></p> <p><i>Analiza</i></p> <p>Opis</p> <p>Identifikacija</p> <p><i>Test na kalij</i></p> <p><i>Test na fosfat</i></p> <p><i>Rastvorljivost</i></p>	<p>Kalij fosfat</p> <p>Tribazni kalij fosfat</p> <p>Trikalij ortofosfat</p> <p>231-907-1</p> <p>Trikalij monofosfat</p> <p>Trikalij fosfat</p> <p>Trikalij ortofosfat</p> <p>Bezvodni: K_3PO_4</p> <p>Hidrirani: $K_3PO_4 \times nH_2O$ (n = 1 ili 3)</p> <p>212,27 (bezvodni)</p> <p>Sadržaj od najmanje 97 % izračunato na zapaljenoj osnovi</p> <p><i>Sadržaj</i> P_2O_5 između 30,5 % i 34,0 % na osnovu ostataka nakon spaljivanja</p> <p>Bezbojni ili bijeli, bezmirisni higroskopni kristali ili granule. Hidrirani oblici koji se javljaju su monohidrat i trihidrat</p> <p>Pozitivan</p> <p>Pozitivan</p> <p>Lako rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu</p>

<i>pH</i>	Između 11,5 i 12,3 (1 %-tnog vodenog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri zapaljenju</i>	Bezvodni: najviše do 3,0 %; hidrirani: najviše do 23,0 %. Određeno sušenjem jedan sat na 105 °C a zatim paljenja 30 minuta na oko 800 °C ± 25 °C
<i>Materije nerastvorljive u vodi</i>	Najviše 0,2 % na bezvodnoj osnovi
<i>Fluorid</i>	Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 341 (i) MONOKALCIJ FOSFAT	
Sinonimi	Monobazni kalcij fosfat Monokalcij ortofosfat
Definicija	
<i>Einecs</i>	231-837-1
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij dihidrogen fosfat
<i>Hemijska formula</i>	Bezvodni: $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2$ Monohidrat: $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$
<i>Molekulska masa</i>	234,05 (bezvodni) 252,08 (monohidrat)
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 95 % na suhoj osnovi <i>Sadržaj</i> P_2O_5 između 55,5 % i 61,1 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Granularni prah ili bijeli kristali ili granule rastvorljive na zraku
Identifikacija	
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
<i>Sadržaj CaO</i>	Između 23,0 % i 27,5 % (anhidrid) Između 19,0 % i 24,8 % (monohidrat)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Anhidrid: najviše 14 % nakon 4 sata sušenja na 105 °C Monohidrat: najviše 17,5 % nakon 4 sata na 105 °C
<i>Gubitak pri paljenju</i>	Anhidrid: najviše 17,5 % nakon 30 minuta spaljivanja na 800 °C ± 25 °C Monohidrat: najviše 25,0 % nakon 1 sat sušenja na 105 °C, a zatim paljenjem 30 minuta na 800 °C ± 25 °C
<i>Fluorid</i>	Najviše 30 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

<i>Aluminij</i>	Najviše 70 mg/kg (samo ako se dodaje hrani za dojenčad i malu djecu) Najviše 200 mg/kg (za sve namjene osim hrane za dojenčad i malu djecu)
E 341 (ii) DIKALCIJ FOSFAT	
Sinonimi	Dibazni kalcij fosfat Dikalcij ortofosfat
Definicija	
<i>Einecs</i>	231-826-1
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij monohidrogen fosfat Kalcij hidrogen ortofosfat Secondary kalcij fosfat
<i>Hemijska formula</i>	Bezvodni: CaHPO_4 Dihidrat: $\text{CaHPO}_4 \times 2\text{H}_2\text{O}$
<i>Molekulska masa</i>	136,06 (anhidrid) 172,09 (dihidrat)
<i>Analiza</i>	Dikalcij fosfat, nakon sušenja 3 sata na 200 °C, sadrži najmanje 98 % i najviše do ekvivalentno 102 % CaHPO_4 <i>Sadržaj</i> P_2O_5 između 50,0 % i 52,5 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli kristali ili granule, granulirani prah ili prah
Identifikacija	
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivosti</i>	Umjereno rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri spaljivanju</i>	Najviše 8,5 % (anhidrid), ili 26,5 % (dihidrat) nakon paljenja 30 minuta na 800 °C ± 25 °C
<i>Fluorid</i>	Najviše 50 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Aluminij</i>	Najviše 100 mg/kg za anhidridni oblik i najviše 80 mg/kg za dihidratni oblik (samo ako se daje hrani za dojenčad i malu djecu). Najviše 200 mg/kg za anhidridni oblik i dihidratni oblik (za sve namjene osim hrane za dojenčad i malu djecu). Navedeno vrijedi od 1. aprila 2015.
E 341 (iii) TRIKALCIJ FOSFAT	
Sinonimi	Kalcij fosfat, tribazni Kalcij ortofosfat Pentakalcij hidroksi monofosfat Kalcij hidroksiapatit

Definicija	Trikalcij fosfat se sastoji od promjenljive mješavine kalcij fosfata dobivenih neutralizacijom fosfatne kiseline kalcij hidroksidom i približni sastav mu je $10\text{CaO} \cdot 3\text{P}_2\text{O}_5 \cdot \text{H}_2\text{O}$
<i>Einecs</i>	235-330-6 (<i>Pentakalcij hidroksi monofosfat</i>)
<i>Hemijsko ime</i>	231-840-8 (<i>Kalcij ortofosfat</i>)
<i>Hemijska formula</i>	Pentakalcij hidroksi monofosfat
<i>Molekulska masa</i>	Trikalcij monofosfat
<i>Analiza</i>	$\text{Ca}_5(\text{PO}_4)_3 \times \text{OH}$ ili $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2$
Opis	502 ili 310
Identifikacija	Sadržaj od najmanje 90 % izračunato na zapaljenoj bazi
<i>Test na kalcij</i>	<i>Sadržaj</i> P_2O_5 između 38,5 % i 48,0 % na bezvodnoj osnovi
<i>Test na fosfat</i>	Bijeli, bezmirisni prah koji je stabilan na zraku
<i>Rastvorljivost</i>	Pozitivan
Čistoća	Pozitivan
<i>Gubitak pri zapaljenju</i>	Praktično nerastvorljiv u vodi; nerastvorljiv u etanolu, rastvorljiv u razblaženoj hlorovodoničnoj i nitratnoj kiselini
<i>Fluorid</i>	Najviše 8 % nakon pola sata spaljivanja na $800\text{ }^\circ\text{C} \pm 25\text{ }^\circ\text{C}$,
<i>Arsen</i>	Najviše 50 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Aluminij</i>	Najviše 150 mg/kg (samo ako se dodaje hrani za dojenčad i malu djecu).
	Najviše 200 mg/kg (za sve namjene osim hrane za dojenčad i malu djecu). Navedeno vrijedi od 1. aprila 2015.

E 343(i) MONOMAGNEZIJ FOSFAT

Sinonimi	Magnezij dihidrogenfosfat
	Magnezijfosfat, monobazni
	Monomagnezij ortofosfat
Definicija	
<i>Einecs</i>	236-004-6
<i>Hemijsko ime</i>	Monomagnezij dihidrogenmonofosfat
<i>Hemijska formula</i>	$\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times n\text{H}_2\text{O}$ (gdje je $n = 0$ do 4)
<i>Molekulska masa</i>	218,30 (bezvodni)
<i>Analiza</i>	Najmanje 51,0 % nakon paljenja izražena kao P_2O_5 na osnovu ostataka nakon spaljivanja ($800\text{ }^\circ\text{C} \pm 25\text{ }^\circ\text{C}$, 30 minuta)
Opis	Bijeli, bezmirisni, kristalni prah, slabo rastvorljiv u vodi
Identifikacija	
<i>Test na magnezij</i>	Pozitivan

<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
<i>Sadržaj MgO</i>	Najmanje 21,5 % nakon spaljivanja ili bezvodnoj osnovi (105 °C, 4 sata)
Čistoća	
<i>Fluorid</i>	Najviše 10 mg/kg (kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 343(ii) DIMAGNEZIJ FOSFAT	
Sinonimi	Magnezij hidrogenfosfat Magnezij fosfat, dibazni Dimagnezij ortofosfat Sekundarni magnezij fosfat
Definicija	
<i>Einecs</i>	231-823-5
<i>Hemijsko ime</i>	Dimagnezij monohidrogenmonofosfat
<i>Hemijska formula</i>	$MgHPO_4 \times nH_2O$ (gdje je $n = 0 - 3$)
<i>Molekulska masa</i>	120,30 (bezvodni)
<i>Analiza</i>	Najmanje 96 % nakon spaljivanja na $800 \text{ }^\circ\text{C} \pm 25 \text{ }^\circ\text{C}$ za 30 minuta
Opis	Bijeli, bezmirisni, kristalni prah, slabo rastvorljiv u vodi
Identifikacija	
<i>Test na magnezij</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
<i>Sadržaj MgO</i>	Najmanje 33,0 % izračunato na bezvodnoj osnovi (105 °C, 4 sata)
Čistoća	
<i>Fluorid</i>	Najviše 10 mg/kg (kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 350 (i) NATRIJ MALAT	
Sinonimi	Natrij so jabučne kiseline
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Dinatrijev DL-malat, dinatrijeva so hidroksibutandionske kiseline
<i>Hemijska formula</i>	Hemihidrat: $C_4H_4Na_2O_5 \times \frac{1}{2}H_2O$ Trihidrat: $C_4H_4Na_2O_5 \times 3H_2O$

<i>Molekulska masa</i>	Hemihidrat: 187,05
	Trihidrat: 232,10
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 98,0 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli kristalni prah ili grudvice
Identifikacija	
<i>Test na 1,2-dikarboksilnu kiselinu</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Stvaranje azo boje</i>	Pozitivno
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Hemihidrat: najviše do 7,0 % (130 °C, 4 sata)
	Trihidrat: 20,5 % - 23,5 % (130 °C, 4 sata)
<i>Lužnatost</i>	Najviše 0,2 % kao Na ₂ CO ₃
<i>Fumarna kiselina</i>	Najviše 1,0 %
<i>Maleinska kiselina</i>	Najviše 0,05 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 350 (ii) NATRIJ HIDROGEN MALAT

Sinonimi	Mononatrij so DL-jabučne kiseline
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Mononatrij DL-malat, mononatrij 2-DL-hidroksi sukcinat
<i>Hemijska formula</i>	C ₄ H ₅ NaO ₅
<i>Molekulska masa</i>	156,07
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,0 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli prah
Identifikacija	
<i>Test na 1,2-dikarboksilnu kiselinu</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Stvaranje azo boje</i>	Pozitivno
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 2,0 % (110 °C, 3 sata)
<i>Jabučna kiselina</i>	Najviše 0,05 %
<i>Fumarna kiselina</i>	Najviše 1,0 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 351 KALIJ MALAT

Sinonimi	Kalij so jabučne kiseline
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Dikalij DL-malat, dikalij so hidroksibutandionske kiseline
<i>Hemijska formula</i>	$C_4H_4K_2O_5$
<i>Molekulska masa</i>	210,27
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 59,5 %
Opis	Bezbojni ili gotovo bezbojni vodeni rastvor
Identifikacija	
<i>Test na 1,2-dikarboksilnu kiselinu</i>	Pozitivan
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>Stvaranje azo boje</i>	Pozitivno
Čistoća	
<i>Lužnatost</i>	Najviše 0,2 % kao K_2CO_3
<i>Fumarna kiselina</i>	Najviše 1,0 %
<i>Jabučna kiselina</i>	Najviše 0,05 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 352 (i) KALCIJ MALAT

Sinonimi	Kalcij so jabučne kiseline
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij DL-malat, kalcij- α -hidroksisukcinat, kalcij so hidroksibutandionske kiseline
<i>Hemijska formula</i>	$C_4H_5CaO_5$
<i>Molekulska masa</i>	172,14
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 97,5 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli prah
Identifikacija	
<i>Test na malat</i>	Pozitivan
<i>Test na 1,2 dikarboksilnu kiselinu</i>	Pozitivan
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Stvaranje azo boje</i>	Pozitivno
<i>Rastvorljivost</i>	Slabo rastvorljiv u vodi
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 2 % (100 °C, 3 sata)

<i>Lužnatost</i>	Najviše 0,2 % kao CaCO ₃
<i>Jabučna kiselina</i>	Najviše 0,05 %
<i>Fumarna kiselina</i>	Najviše 1,0 %
<i>Fluorid</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 352 (ii) KALCIJ HIDROGEN MALAT

Sinonimi	Monokalcij so DL-jabučne kiseline
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Monokalcij DL-malat, monokalcij 2-DL-hidroksisukcinat
<i>Hemijska formula</i>	(C ₄ H ₅ O ₅) ₂ Ca
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 97,5 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli prah
Identifikacija	
<i>Test na 1,2 dikarboksilnu kiselinu</i>	Pozitivan
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Stvaranje azo boje</i>	Pozitivno
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 2,0 % (110 °C, 3 sata)
<i>Jabučna kiselina</i>	Najviše 0,05 %
<i>Fumarna kiselina</i>	Najviše 1,0 %
<i>Fluorid</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 353 METAVINSKA KISELINA

Sinonimi	Divinska kiselina
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Metavinska kiselina
<i>Hemijska formula</i>	C ₄ H ₆ O ₆
<i>Analiza</i>	Najmanje 99,5 %
Opis	Kristalni ili praškasti bijele ili žućkaste boje. Brzo se topi; blaga mirisa po karamelu.
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi i etanolu.
<i>Identifikacija</i>	Staviti uzorak od 1 do 10 mg ove supstance u epruvetu sa 2 ml koncentrovane sulfatne kiseline i 2 kapi sulfo-resorcinol reagensa. Pri zagrijavanju do 150 °C, pojavljuje se

Čistoća	intenzivna ljubičasta boja.
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 354 KALCIJ TARTARAT	
Sinonimi	L-Kalcij tartarat
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij L(+)-2,3-dihidroksibutandioatdihidrat
<i>Hemijska formula</i>	$C_4H_4CaO_6 \times 2H_2O$
<i>Molekulska masa</i>	224,18
<i>Analiza</i>	Najmanje 98,0 %
Opis	Fini kristalni prah bijele ili gotovo bijele boje
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Slabo rastvorljiv u vodi. Rastvorljivost približno 0,01 g/100 ml vode (20 °C). Umjereno rastvorljiv u etanolu. Slabo rastvorljiv u dietil eteru. Rastvorljiv u kiselinama.
<i>Specifična rotacija</i>	$[\alpha]_D^{20} +7,0^\circ$ do $+7,4^\circ$ (0.1 % u 1N HCl rastvoru)
<i>pH</i>	Između 6,0 i 9,0 (5 %-tna suspenzija)
Čistoća	
<i>Sulfati</i>	Najviše 1 g/kg (kao H_2SO_4)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 355 ADIPINSKA KISELINA	
Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	204-673-3
<i>Hemijsko ime</i>	Heksandionska kiselina, 1,4-butandikarboksilna kiselina
<i>Hemijska formula</i>	$C_6H_{10}O_4$
<i>Molekulska masa</i>	146,14
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,6 %
Opis	Bijeli bezmirisni kristali ili kristalni prah bez mirisa
Identifikacija	
<i>Interval topljenja</i>	151,5-154,0 °C
<i>Rastvorljivost</i>	Slabo rastvorljiv u vodi. Lako rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Voda</i>	Najviše 0,2 % (Karl Fischer metoda)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 20 mg/kg

<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 356 NATRIJ ADIPAT

Definicija

Einecs 231-293-5

Hemijsko ime Natrij adipat

Hemijska formula $C_6H_8Na_2O_4$

Molekulska masa 190,11

Analiza Sadržaj najmanje od 99,0 % (na bezvodnoj osnovi)

Opis

Bijeli kristali ili kristalni prah bez mirisa

Identifikacija

Interval topljenja 151 °C-152 °C (za adipinsku kiselinu)

Rastvorljivost Oko 50 g/100 ml vode (20 °C)

Test na natrij Pozitivan

Čistoća

Sadržaj vode Najviše 3 % (Karl Fischer)

Arsen Najviše 3 mg/kg

Olovo Najviše 2 mg/kg

Živa Najviše 1 mg/kg

E 357 KALIJ ADIPAT

Sinonimi

Definicija

Einecs 242-838-1

Hemijsko ime Kalij adipat

Hemijska formula $C_6H_8K_2O_4$

Molekulska masa 222,32

Analiza Sadržaj od najmanje 99,0 % (na bezvodnoj osnovi)

Opis

Bijeli kristali ili kristalni prah bez mirisa

Identifikacija

Interval topljenja 151 °C-152 °C (za adipinsku kiselinu)

Rastvorljivost Oko 60 g/100 ml vode (20 °C)

Test na kalij Pozitivan

Čistoća

Voda Najviše 3 % (Karl Fischer)

Arsen Najviše 3 mg/kg

Olovo Najviše 2 mg/kg

Živa Najviše 1 mg/kg

E 363 JANTARNA KISELINA

Definicija	
<i>Einecs</i>	203-740-4
<i>Hemijsko ime</i>	Dihidroksibutanska dikiselina
<i>Hemijska formula</i>	C ₄ H ₆ O ₄
<i>Molekulska masa</i>	118,09
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,0 %
Opis	Bezbojni ili bijeli, bezmirisni kristali
Identifikacija	
<i>Interval topljenja</i>	Između 185,0 °C i 190,0 °C
Čistoća	
<i>Ostatak pri spaljivanju</i>	Najviše 0,025 % (800 °C, 15 min)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 380 TRIAMONIJ CITRAT

Sinonimi	Tribazni amonij citrat
Definicija	
<i>Einecs</i>	222-394-5
<i>Hemijsko ime</i>	Triamonij so 2-hidroksipropan-1,2,3-trikarboksilna kiselina
<i>Hemijska formula</i>	C ₆ H ₁₇ N ₃ O ₇
<i>Molekulska masa</i>	243,22
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 97,0 %
Opis	Bijeli do gotovo bijeli kristali ili prah
Identifikacija	
<i>Test na amonijak</i>	Pozitivan
<i>Test na citrat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi
Čistoća	
<i>Oksalat</i>	Najviše 0,04 % (kao oksalna kiselina)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 385 KALCIJ DINATRIJ ETILEN DIAMIN TETRA ACETAT

Sinonimi	Kalcij dinatrijev EDTA Kalcij dinatrijev edetat
Definicija	
<i>Einecs</i>	200-529-9
<i>Hemijsko ime</i>	N,N'-1,2-Etandiilbis [N-(karboksimetil)-glicinat]

<i>Hemijska formula</i>	[(4-)-O,O',O ^N ,O ^N]kalciat(2)-dinatrijev
<i>Molekulska masa</i>	Kalcij dinatrij etilendiamintetra acetat
<i>Analiza</i>	Kalcij dinatrij (etilendinitrilo)tetra acetat
Opis	C ₁₀ H ₁₂ O ₈ CaN ₂ Na ₂ × 2H ₂ O
Identifikacija	410,31
<i>Test na natrij</i>	Sadržaj od najmanje 97 % na bezvodnoj osnovi
<i>Test na kalcij</i>	Bijele, bezmirisne kristalne granule ili bijeli do gotovo bijeli prah, malo higroskopan
<i>Helatna aktivnost na metalne jone pozitivna</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Pozitivan
Čistoća	Pozitivna
<i>Sadržaj vode</i>	Između 6,5 i 7,5 (1 %-tnog vodenog rastvora)
<i>Arsen</i>	5 do 13 % (Karl Fischer metoda)
<i>Olovo</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 2 mg/kg
	Najviše 1 mg/kg
E 392 ESKTRAKTI RUŽMARINA	
Sinonimi	Ekstrakt lista ružmarina (antioksidans)
Definicija	Ekstrakti ružmarina sadržavaju nekoliko sastojaka koji dokazano pokazuju antioksidacijske učinke. Ti sastojci uglavnom pripadaju razredima fenolnih kiselina, flavonoida, diterpenoida. Osim antioksidacijskih sastojaka, ekstrakti mogu sadržavati i triterpene i materijal izdvojen u organskim otapalima koji je točno definiran u sljedećoj specifikaciji.
<i>Einecs</i>	283-291-9
<i>Hemijsko ime</i>	Ekstrakt ružmarina (<i>Rosmarinus officinalis</i>)
Opis	Antioksidans ekstrakta lista ružmarina dobiva se ekstrakcijom listova biljke <i>Rosmarinus officinalis</i> pomoću otapala odobrenog za upotrebu u hrani. Ekstrakti se potom mogu dezodorirati ili dekolorizirati. Ekstrakti se mogu standardizirati.
Identifikacija	
<i>Referentni antioksidacijski sastojci: fenolni diterpeni</i>	Karnosolska kiselina (C ₂₀ H ₂₈ O ₄) i karnosol (C ₂₀ H ₂₆ O ₄) (koji sadržavaju najmanje 90 % ukupnih fenolnih diterpena)
<i>Referentna ključna isparljiva jedinjenja</i>	Borneol, bornil acetat, kamfor, 1,8-cineol, verbenon
<i>Gustoća</i>	> 0,25 g/ml
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	< 5 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg

Olovo

Najviše 2 mg/kg

1 — Ekstrakti ružmarina dobiveni iz osušenih listova ružmarina ekstrakcijom u acetonu

Opis

Ekstrakti ružmarina dobivaju se iz osušenih listova ružmarina ekstrakcijom u acetonu, filtracijom, pročišćavanjem i isparavanjem u rastvoru, nakon čega slijedi sušenje i prosijavanje radi dobivanja sitna praha ili tečnosti.

Identifikacija

Sadržaj referentnih antioksidacijskih jedinjenja

≥ 10 % m/m, izraženo kao ukupna karnosolska kiselina i karnosol

Odnos antioksidanata i isparljivih jedinjenja

(Ukupan % m/m karnosolske kiseline i karnosola) ≥ 15 (% m/m referentnih ključnih isparljivih tvari)*

(* kao postotak ukupnih isparljivih tvari u ekstraktu, mjereno plinskom kromatografijom — masenom spektrometrijom, metoda „GC-MSD“)

Čistoća

Ostaci rastvarača

Aceton: najviše 500 mg/kg

2 — Ekstrakti ružmarina dobiveni ekstrakcijom osušenih listova ružmarina pomoću superkritičnog ugljik dioksida.

Opis

Ekstrakti ružmarina dobiveni iz osušenih listova ružmarina izdvojeni pomoću superkritičnog ugljik dioksida uz malu količinu etanola kao katalizatora.

Identifikacija

Sadržaj referentnih antioksidacijskih jedinjenja

≥ 13 % m/m, izraženo kao ukupna karnosolska kiselina i karnosol

Odnos antioksidansa i isparljivih jedinjenja

(Ukupan % m/m karnosolske kiseline i karnosola) ≥ 15 (% m/m referentnih ključnih isparljivih tvari)*

(* kao postotak ukupnih isparljivih tvari u ekstraktu, mjereno plinskom hromatografijom — masenom spektrometrijom, metoda „GC-MSD“)

Čistoća

Ostaci rastvarača

Etanol: najviše 2 %

3 — Ekstrakti ružmarina dobiveni iz dezodoriranog (aromatičnog) etanolskog ekstrakta ružmarina.

Opis

Ekstrakti ružmarina dobiveni iz dezodoriranog etanolskog ekstrakta ružmarina. Ekstrakti se mogu dodatno pročititi, na primjer obradom aktivnim ugljikom i/ili molekularnom destilacijom. Ekstrakti se mogu objesiti u prikladnim i odobrenim spremnicima ili osušiti raspršivanjem.

Identifikacija

Sadržaj referentnih antioksidacijskih jedinjenja

≥ 5 % m/m, izraženo kao ukupna karnosolska kiselina i karnosol

Odnos antioksidansa i isparljivih jedinjenja

(Ukupan % m/m karnosolske kiseline i karnosola) ≥ 15 (% m/m referentnih ključnih isparljivih tvari)*

(* kao postotak ukupnih isparljivih tvari u ekstraktu, mjereno plinskom hromatografijom — masenom spektrometrijom, metoda „GC-MSD“)

Čistoća

Ostaci rastvarača

Etanol: najviše 500 mg/kg

4 — Ekstrakti ružmarina dekolorizirani i dezodorirani, dobiveni ekstrakcijom u dva koraka pomoću heksana i etanola.

Opis	Ekstrakti ružmarina dobiveni iz dezodoriranog (aromatičnog) etanolskog ekstrakta ružmarina tretiranog ekstrakcijom u heksanu. Ekstrakti se mogu dodatno pročistiti, na primjer obradom aktivnim ugljikom i/ili molekularnom destilacijom. Mogu se objesiti u prikladnim i odobrenim spremnicima ili osušiti raspršivanjem.
Identifikacija	
<i>Sadržaj referentnih antioksidacijskih jedinjenja</i>	≥ 5 % m/m, izraženo kao ukupna karnosolska kiselina i karnosol
<i>Odnos antioksidansa i isparljivih jedinjenja</i>	(Ukupan % m/m karnosolske kiseline i karnosola) ≥ 15 (% m/m referentnih ključnih isparljivih tvari)* (*kao postotak ukupnih isparljivih tvari u ekstraktu, mjereno plinskom kromatografijom — masenom spektrometrijom, metoda „GC-MSD“)
Čistoća	
<i>Ostaci rastvarača</i>	Heksan: najviše 25 mg/kg Etanol: najviše 500 mg/kg

E 400 ALGINSKA KISELINA

Sinonimi

Definicija

Einecs

Hemijsko ime

Hemijska formula

Molekulska masa

Analiza

Linearni glikuronoglikan koji se sastoji uglavnom od jedinica β -(1-4) vezanih D-manuronske i α -(1-4) vezanih L-guluronske kiseline u formi piranoznog prstena. Hidrofilni koloidni ugljikohidrat ekstrahuje se upotrebom razblažene baze iz prirodnih loza različitih vrsta smeđih morskih algi (*Phaeophyceae*)
232-680-1

$(C_6H_8O_6)_n$

10 000 - 600 000 (tipičan prosjek)

Alginska kiselina daje, na bezvodnoj osnovi, najmanje 20 % i najviše 23 % ugljik dioksida (CO₂), što je ekvivalentno najmanje 91 % i najviše 104,5 % alginske kiseline (C₆H₈O₆)_n (izračunato na bazi ekvivalentne baze od 200)

Alginska kiselina javlja se u nitastoj, zrnastoj, granularnoj i praškastoj formi. Ona je bijela do žućkasto smeđa i gotovo bezmirisna

Opis

Identifikacija

Rastvorljivost

Nerastvorljiva u vodi i organskim rastvaračima, polagano rastvorljiva u rastvorima natrij karbonata, natrij hidroksida i trinatrijev fosfata

Test taloženja kalcij hlorida

U 0,5 %-tni rastvor uzorka u 1M rastvoru natrij hidroksida, dodati jednu petinu njegove zapremine 2,5 %-tnog rastvora kalcij hlorida. Nastaje voluminozni, želatinozni talog. Ovaj test odvaja alginsku kiselinu od akaćia gume, natrij karboksimetil celuloze, karboksimetil skroba, karagenana, želatina, gati gume, karaja gume, gume mahune rogača, metil celuloze i tragakant gume

Test taloženja amonij sulfata

U 0,5 %-tni rastvor uzorka u 1M rastvoru natrij hidroksida,

<i>Reakcija boje</i>	dodati jednu polovinu njegove zapremine zasićenog rastvora amonij sulfata. Ne nastaje nikakav talog. Ovaj test odvaja alginsku kiselinu od agara, natrijev karboksimetil celuloze, karagenana, de-esterificiranog pektina, želatina, gume mahune rogača, metil celuloze i skroba Rastvoriti što je moguće potpunije 0,01 g uzorka mućkanjem sa 0,15 ml 0,1 N natrij hidroksidom i dodati 1 ml kiselog rastvora željezo sulfata. U roku od 5 minuta, nastaje višnja crvena boja koja konačno postane tamno ljubičasta
<i>pH</i>	Između 2,0 i 3,5 (3 % - tna suspenzija)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15 % (105 °C, 4 sata)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 8 % na bezvodnoj osnovi
<i>Natrij hidroksid (1 M rastvor) nerastvorljive materije</i>	Najviše 2 % na bezvodnoj osnovi
<i>Formaldehid</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiologija	
<i>Ukupni broj živih mikroorganizama</i>	Najviše 5 000 kolonija po gramu
<i>Kvasci i plijesni</i>	Najviše 500 kolonija po gramu
<i>Escherichia coli</i>	Odsutna u 5 g
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 10 g
E 401 NATRIJ ALGINAT	
Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij so alginske kiseline
<i>Hemijska formula</i>	(C ₆ H ₇ NaO ₆) _n
<i>Molekulska masa</i>	10 000-600 000 (tipični prosjek)
<i>Analiza</i>	Daje, na bezvodnoj osnovi, najmanje 18 % i najviše 21 % ugljik dioksida što odgovara najmanje 90,8 % i najviše 106,0 % natrij alginata (izračunato na bazi ekvivalentne baze od 222)
Opis	Bijeli do žućkasti vlaknasti ili granularni prah, gotovo bez mirisa.
Identifikacija	
<i>Test za natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na alginsku kiselinu</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15 % (105 °C, 4 sata)
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 2 % na bezvodnoj osnovi

<i>Formaldehid</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiologija	
<i>Ukupni broj mikroorganizama</i>	Najviše 5 000 kolonija po gramu
<i>Kvasci i plijesni</i>	Najviše 500 kolonija po gramu
<i>Escherishia coli</i>	Odsutna u 5 g
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 10 g
E 402 KALIJ ALGINAT	
Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Kalij so alginske kiseline
<i>Hemijska formula</i>	(C ₆ H ₇ KO ₆) _n
<i>Molekulska masa</i>	10 000-600 000 (tipičan prosjek)
<i>Analiza</i>	Daje, na bezvodnoj osnovi, najmanje 16,5 % i najviše 19,5 % ugljik dioksida što odgovara najmanje 89,2 % i najviše 105,5 % kalij alginata (izračunato na bazi ekvivalentne baze od 238)
Opis	Bijeli do žućkasti vlaknasti ili granularni prah, gotovo bez mirisa
Identifikacija	
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>Test na alginsku kiselinu</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15 % (105 °C, 4 sata)
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 2 % na bezvodnoj osnovi
<i>Formaldehid</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiologija	
<i>Ukupan broj živih mikroorganizama</i>	Najviše 5 000 kolonija po gramu
<i>Kvasci i plijesni</i>	Najviše 500 kolonija po gramu
<i>Escherichia coli</i>	Odsutna u 5 g
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 10 g
E 403 AMONIJ ALGINAT	
Sinonimi	

Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Amonij so alginske kiseline
<i>Hemijska formula</i>	$(C_6H_{11}NO_6)_n$
<i>Molekulska masa</i>	10 000-600 000 (tipičan prosjek)
<i>Analiza</i>	Daje, na bezvodnoj osnovi, najmanje 18 % i najviše 21 % ugljik dioksid što odgovara najmanje 88,7 % i najviše do 103,6 % amonij alginata (izračunato na bazi ekvivalentne baze od 217)
Opis	Bijeli do žućkasti vlaknasti ili granularni prah
Identifikacija	
<i>Test na amonij</i>	Pozitivan
<i>Test na alginsku kiselinu</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15 % (105 °C, 4 sata)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 7 % na suhoj osnovi
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 2 % na bezvodnoj osnovi
<i>Formaldehid</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiologija	
<i>Ukupan broj živih mikroorganizama</i>	Najviše 5 000 kolonija po gramu
<i>Kvasac i plijesni</i>	Najviše 500 kolonija po gramu
<i>Escherichia coli</i>	Odsutne u 5 g
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutne u 10 g

E 404 KALCIJ ALGINAT

Sinonimi	Kalcija so alginata
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcija so alginske kiseline
<i>Hemijska formula</i>	$(C_6H_7Ca_{1/2}O_6)_n$
<i>Molekulska masa</i>	10 000-600 000 (tipičan prosjek)
<i>Analiza</i>	Daje, na bezvodnoj osnovi, najmanje 18 % i najviše do 21 % ugalj dioksida što odgovara najmanje 89,6 % i najviše do 104,5 % kalcij alginata (izračunato na bazi ekvivalentne baze od 219)
Opis	Bijeli do žućkasti vlaknasti ili granularni prah, gotovo bez mirisa
Identifikacija	
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Test na alginsku kiselinu</i>	Pozitivan

Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15,0 % (105 °C, 4 sata)
<i>Formaldehid</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiologija	
<i>Ukupan broj živih mikroorganizama</i>	Najviše 5 000 kolonija po gramu
<i>Kvasci i plijesni</i>	Najviše 500 kolonija po gramu
<i>Escherichia coli</i>	Odsutna u 5 g
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 10 g
E 405 PROPAN-1,2-DIOL ALGINAT	
Sinonimi	Hidroksipropil alginat 1,2-propandiolski ester alginske kiseline Propilen glikol alginat
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Propan-1,2-diolski ester alginske kiseline; sastav varira u odnosu na stepen esterifikacije i procenta slobodnih i neutraliziranih karboksil grupa u molekuli
<i>Hemijska formula</i>	(C ₉ H ₁₄ O ₇) _n (esterificirani)
<i>Molekulska masa</i>	10 000-600 000 (tipični prosjek)
<i>Analiza</i>	Daje, na bezvodnoj osnovi, najmanje 16 % i najviše do 20 % CO ₂ od uglj dioksida
Opis	Bijeli do žućkasti vlaknasti ili granularni prah, gotovo bez mirisa
Identifikacija	
<i>Test na 1,2-propandiol</i>	Pozitivan (nakon hidrolize)
<i>Test na alginsku kiselinu</i>	Pozitivan (nakon hidrolize)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 20 % (105 °C, 4 sata)
<i>Ukupni sadržaj propan-1,2-diola</i>	Najmanje 15 % i najviše do 45 %
<i>Sadržaj slobodnog propan-1,2-diola</i>	Najviše 15 %
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 2 % na bezvodnoj osnovi
<i>Formaldehid</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiologija	
<i>Ukupan broj mikroorganizama</i>	Najviše do 5 000 kolonija po gramu

<i>Kvasci i plijesni</i>	Najviše do 500 kolonija po gramu
<i>Escherichia coli</i>	Odsutna u 5 g
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 10 g
E 406 AGAR	
Sinonimi	Geloza Japanski agar Bengalsko, Cejlonsko, Kinesko ili Japansko izin staklo Layor Carang
Definicija	Agar je hidrofilni koloidni polisaharid koji se uglavnom sastoji od jedinica galaktoze s pravilnom izmjenom L i D oblika izomera. Te su heksoze naizmjenice spojene s alfa-1,3 i beta-1,4 vezama u kopolimeru. Na približno svakih deset D-galaktopiranoznih jedinica jedna od hidroksilnih Grupa esterificirana je sumpornom kiselinom koja je neutralizirana kalcijem, magnezijem, kalijem ili natrijem. Dobiva se ekstrakcijom iz određenih prirodnih vrsta morskih algi iz obitelji <i>Gelidiaceae</i> i <i>Sphaerococcaceae</i> i srodnih crvenih algi iz obitelji <i>Rhodophyceae</i> . 232-658-1
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	Granična koncentracija gela ne bi trebala biti veća od 0,25 %
Opis	Agar je bez mirisa ili blaga, karakteristična mirisa. Nemljeveni agar obično se pojavljuje u snopovima tankih, membranskih i slijepjenih vrpce ili u izrezanim, ljuskastim ili zrnatim oblicima. Može biti svijetle žućkasto-narančaste boje, žućkasto-sive boje do blijedožute boje ili može biti bezbojan. Kada je vlažan, čvrst je, a krhak kada je suh. Smrvljeni je agar bijele do žuto-bijele ili blijedožute boje. Kada se proučava u vodi pod mikroskopom, prah agara izgleda prozirnije. U klorovodičnoj otopini smrvljeni agar izgleda prozirnije nego u vodi, više ili manje zrnato, prugasto, uglato i ponekad sadržava stanice diatoma. Jačina gela može se standardizirati dodavanjem dekstroze i maltodekstrina ili saharoze.
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u hladnoj vodi; rastvorljiv u kipućoj vodi
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše do 22 % (105 °C, 5 sati)
<i>Pepeo</i>	Najviše do 6,5 % na bezvodnoj osnovi određeno na 550°C
<i>Pepeo nerastvorljiv u kiselini (nerastvorljiv u približno 3N hlorovodoničnoj kiselini)</i>	Najviše do 0,5 % određeno na 550 °C na bezvodnoj osnovi
<i>Nerastvorljiva materija (nakon miješanja 10 minuta u vrućoj vodi)</i>	Najviše do 1,0 %
<i>Skrob</i>	Ne može se detektovati sljedećom metodom: u rastvor

<i>Želatin i ostali proteini</i>	uzorka koncentracije 1 u 10, dodati nekoliko kapi rastvora joda. Ne nastaje plava boja
<i>Apsorpcija vode</i>	Rastvoriti oko 1 g agara u 100 ml kipuće vode i ostaviti da se ohladi do oko 50 °C. U 5 ml rastvora dodati 5 ml rastvora trinitrofenola (1 g bezvodnog trinitrofenol/100 ml vruće vode). Nema pojave turbiditeta u roku od 10 minuta
<i>Arsen</i>	Staviti 5 g agara u graduiranu menzuru od 100 ml, dopuniti vodom do linije, promiješati i ostaviti da miruje na oko 25 °C na 24 sata. Sipati sadržaj menzure kroz navlaženu staklenu vunu, puštajući da se voda slijeva u drugu graduiranu menzuru od 100 ml. Dobiva se najviše do 75 ml vode.
<i>Olovo</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiologija	Najviše 1 mg/kg
<i>Ukupan broj živih mikroorganizama</i>	Najviše 5 000 kolonija po gramu
<i>Kvasci i plijesni</i>	Najviše 300 kolonija po gramu
<i>Escherichia coli</i>	Odsutna u 5 g
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 5 g
E 407 KARAGENAN	
Sinonimi	Komercijalni proizvodi se prodaju pod različitim nazivima kao što su: —Geloza irske mahovine — Euheuman (od <i>Eucheuma</i> spp.) — Iridophikan (od <i>Irididaea</i> spp.) — Hipnean (od <i>Hypnea</i> spp.) — Furcelaran ili Danski agar (od <i>Furcellaria fastigiata</i>) — Karagenan (od <i>Chondrus</i> i <i>Gigartina</i> spp.)
Definicija	Karagenan se dobiva ekstrakcijom pomoću vode ili razrijeđenih vodenih lužina iz prirodnih vrsta morskih algi <i>Gigartinaceae</i> , <i>Solieriaceae</i> , <i>Hypneaceae</i> i <i>Furcellariaceae</i> , obitelji vrste <i>Rhodophyceae</i> (crvenih morskih algi). Karagenan se uglavnom sastoji od kalijevih, natrijh, magnezijevih i kalcij soli polisaharidnih sulfatnih estera galaktoze i 3,6-anhidrogalaktoze. Te su heksoze naizmjenice spojene veze α -1,3 i β -1,4 u kopolimeru. Prevladavajući polisaharidi u karagenanu označeni su kao kappa, jota i lambda, ovisno o broju sulfata po ponavljajućoj jedinici (npr. 1, 2, 3 sulfat). Između kappa i jota postoji kontinuum u unutrašnjem sastavu koje se razlikuju po broju sulfata po ponavljajućoj jedinici između 1 i 2. Tokom postupka ne smije se koristiti ni jedan drugi organski precipitant osim metanola, etanola i propan-2-ola. Riječ karagenan rezervirana je za nehidroliziran ili na drugi način kemijski degradiran polimer.

<i>Einecs</i>	Može biti prisutan formaldehid kao slučajna nečistoća do maksimalno 5 mg/kg. 232-524-2
<i>Hemijsko ime</i>	Sulfatni esteri poligalaktoze
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Žućkasti do bezbojni, grubi do fini prah, gotovo bez mirisa
Identifikacija	
<i>Test na galaktozu</i>	Pozitivan
<i>Test na anhidrogalaktozu</i>	Pozitivan
<i>Test na sulfat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vrućoj vodi; nerastvorljiv u alkoholu za 1,5 %-tni rastvor
Čistoća	
<i>Sadržaj rastvarača</i>	Najviše 0,1 % metanola, etanola, propan-2-ola, pojedinačno ili u kombinaciji
<i>Viskoznost</i>	Najmanje 5 mPa.s (1.5 %-tnog rastvora na 75 °C)
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 12 % (105 °C, 4 sata)
<i>Sulfat</i>	Najmanje 15 % i najviše do 40 % na suhoj bazi (kao SO ₄)
<i>Pepeo</i>	Najmanje 15 % i najviše do 40 % određeno na suhoj bazi na 550 °C
<i>Pepeo nerastvorljiv u kiselini</i>	Najviše 1 % na suhoj bazi (nerastvorljiv u 10 %-tnoj hlorovodoničnoj kiselini)
<i>Materija nerastvorljiva u kiselini</i>	Najviše 2 % na suhoj bazi (nerastvorljiva u 1 %-tnoj v/v sulfatnoj kiselini)
<i>Karagen male molekulske mase (frakcije molekularne mase ispod 50 kDa)</i>	Najviše 5 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 2 mg/kg
Mikrobiologija	
<i>Ukupan broj živih mikroorganizama</i>	Najviše 5 000 kolonija po gramu
<i>Kvasci i plijesni</i>	Najviše 300 kolonija po gramu
<i>Escherichia coli</i>	Odsutna u 5 g
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 10 g

E 407a PRERAĐENA MORSKA ALGA EUHEUMA

Sinonimi	PES (skraćenica za prerađene morske alge eucheuma) PES dobiven iz vrste <i>Euchema cottonii</i> uglavnom se naziva kappa PES i PES iz <i>Euchema spinosum</i> i <i>iota</i> PES.
Definicija	Prerađena morska alga eucheuma dobiva se obradom s alkalnom vodom alkaliziranom lužinom (KOH) na visokoj temperaturi, morskih algi <i>Euchema cottonii</i> i <i>Eucema spinosum</i> iz obitelji <i>Rhodophyceae</i> (crvene morske alge)

Opis	nakon čega se ispiru svježom vodom radi uklanjanja nečistoća i sušenja da bi se dobio produkt. Daljnje se pročišćavanje može postignuti pranjem alkoholom. Dopušteni alkoholi za pranje ograničeni su na metanol, etanol ili propan-2-ol. Produkt se uglavnom sastoji od kalijevih, natrij, magnezijevih i kalcijevih soli polisaharidnih sulfatnih estera galaktoze i 3,6-anhidrogalaktoze. Prisutno je i do 15 % algal celuloze. Izraz pročišćena morska alga euchema rezervirana je za nehidroliziran ili na drugi način kemijski degradiran polimer. Može biti prisutan formaldehid do maksimalno 5 mg/kg.
	Taman do žućkast, grubi do fini prah koji je praktično bez mirisa
Identifikacija	
<i>Test na galaktozu</i>	Pozitivan
<i>Test na anhidrogalaktozu</i>	Pozitivan
<i>Test na sulfat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Stvara mutne viskozne suspenzije u vodi. 1,5 %-tni rastvor nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Sadržaj rastvarača</i>	Najviše 0,1 % metanola, etanola, propan-2-ola, pojedinačno ili u kombinaciji
<i>Viskoznost</i>	Najmanje 5 mPa.s (1.5 %-tnog rastvora na 75 °C)
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 12 % (105 °C, 4 sata)
<i>Sulfat</i>	Najmanje 15 % i najviše do 40 % na suhoj bazi (kao SO ₄)
<i>Pepeo</i>	Najmanje 15 % i najviše do 40 % određeno na suhoj bazi na 550 °C
<i>Pepeo nerastvorljiv u kiselini</i>	Najviše 1 % na suhoj bazi (nerastvorljiva u 10 %-tnoj hlorovodoničnoj kiselini)
<i>Materija nerastvorljiva u kiselini</i>	Najmanje 8 % i najviše do 15 % na suhoj bazi (nerastvorljiva u 1 %-tnoj v/v sulfatnoj kiselini)
<i>Karagenan male Molekulska masa (frakcije molekularne mase ispod 50 kDa)</i>	Najviše 5 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 2 mg/kg
Mikrobiologija	
<i>Ukupan broj živih mikroorganizama</i>	Najviše 5 000 kolonija po gramu
<i>Kvasci i plijesni</i>	Najviše 300 kolonija po gramu
<i>Escherichia coli</i>	Odsutna u 5 g
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 10 g

E 410 GUMA IZ SJEMENA ROGAČA

Sinonimi	Guma rogačeve mahune Algaroba guma
Definicija	Guma rogačeve mahune je brašno endosperma sjemena

<i>Einecs</i>	prirodne vrste rogačeva drveta <i>Cerastionia siliqua</i> (L.) Taub. (obitelj <i>Leguminosae</i>). Uglavnom se sastoji od hidrokoloidnog polisaharida visoke molekulske mase sastavljena od galaktopiranoznih i manopiranoznih jedinica međusobno povezanih glikozidnim vezama, a koji se kemijski može opisati kao galaktomanan
<i>Hemijsko ime</i>	232-541-5
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	50 000-3 000 000
<i>Analiza</i>	Sadržaj galaktomanana od najmanje 75 %
Opis	Bijeli do žućkasto-bijeli prah, gotovo bez mirisa
Identifikacija	
<i>Test na galaktozu</i>	Pozitivan
<i>Test na manozu</i>	Pozitivan
<i>Mikroskopsko ispitivanje</i>	Na staklenu pločicu staviti malo smrvljena uzorka u vodenu otopinu koja sadržava 0,5 % joda i 1 % kalij jodida i pregledati pod mikroskopom. Guma rogačeve koštice ima dugačko rastegnute cjevaste stanice, odvojene ili lagano razmaknute. Njezin je smeđi sadržaj mnogo nepravilnijeg oblika nego kod guar gume. Guar guma ima okrugle do kruškolike stanice koje se međusobno dodiruju. Sadržaj stanica je žute do smeđe boje.
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vrućoj vodi, nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15 % (105 °C, 5 sati)
<i>Pepeo</i>	Najviše 1,2 % određeno na 800 °C
<i>Protein (N × 6,25)</i>	Najviše 7 %
<i>Materija nerastvorljiva u kiselini</i>	Najviše 4 %
<i>Skrob</i>	Ne može se detektovati sljedećom metodom: u rastvor uzorka koncentracije 1 u 10, dodati nekoliko kapi rastvora joda. Ne nastaje plava boja.
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Etanol i propan-2-ol</i>	Najviše 1 %, pojedinačno ili u kombinaciji
E 412 GUAR GUMA	
Sinonimi	Guma cijamopsis Guar brašno
Definicija	Guar guma endosperm je sjemena prirodne vrste biljke guar, <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> (L.) Taub. (obitelj <i>Leguminosae</i>). Uglavnom se sastoji od hidrokoloidnog polisaharida visoke molekulske mase, sastavljena od galaktopiranoznih i manopiranoznih jedinica međusobno povezanih glikozidnim vezama, a koji se hemijski može

<i>Einecs</i>	opisati kao galaktomanan. Guma se može djelomično hidrolizirati toplinskom obradom, blagom kiselinom ili lužnatom oksidacijskom obradom radi prilagodbe viskoznosti. 232-536-0
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	50 000-8 000 000
<i>Analiza</i>	Sadržaj galaktomanana najmanje 75 %
Opis	Bijeli do žućkasto-bijeli prah, gotovo bez mirisa
Identifikacija	
<i>Test na galaktozu</i>	Pozitivan
<i>Test na manozu</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u hladnoj vodi
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15 % (105 °C, 5 sati)
<i>Pepeo</i>	Najviše 5,5 % određeno na 800 °C
<i>Materija nerastvorljiva u kiselini</i>	Najviše 7 %
<i>Protein</i>	Najviše 10 % (faktor N × 6,25)
<i>Skrob</i>	Ne može se detektovati sljedećom metodom: u 1 prema 10 rastvoru uzorka doda se nekoliko kapi rastvora joda. (Ne nastaje plava boja)
<i>Organski peroksidi</i>	Najviše 0,7 meq uzorka aktivnog kisika/kg
<i>Furfural</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Pentahlorofenol</i>	Najviše 0,01 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 413 TRAGAKANT	
Sinonimi	Tragakant guma Tragant
Definicija	Tragakantis je sušeno izlučenje dobiveno iz debla i grana prirodnih loza <i>Astragalus gummifer</i> Labillardiere i drugih Azijskih vrsta <i>Astragalus</i> (family <i>Leguminosae</i>). Sastoji se uglavnom od polisaharida velike molekularne mase (galaktoarabana i kiselih polisaharida) koji, pri hidrolizi, daju galakturonsku kiselinu, galaktozu, arabinozu, ksilozu i fukozu. Također mogu biti prisutne male količine ramnoze i glukoze (nastali iz tragova skroba i/ili celuloze)
<i>Einecs</i>	232-252-5
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	Približno 800 000

<i>Analiza</i>	
Opis	Nesamljevena tragakant guma javlja se kao spljošteni, vlaknastih, pravi ili zaobljeni fragmenti ili kao spiralno savijeni dijelovi debljine 0,5-2,5 mm i do 3 cm dužine. Boja joj je bijela do svijetlo žuta ali neki komadići mogu imati crvenu sjenu. Djelovi su bodljikave teksture, sa kratkim rascjepom. Bez mirisa je i rastvori imaju bljutav sluzav okus. Praškasti tragakantis je bijele do svijetlo žute ili roza smeđe (svijetla boja kože) boje
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	1 g uzorka u 50 ml vode nabubri i formira glatku, krutu, opalescentnu sluz; nerastvorljiv u etanolu i ne bubri u 60 %-tnom (w/v) vodenom etanolu
Čistoća	
<i>Test na Karaja gumu</i>	Negativan. Kuhati 1 g u 20 ml vode dok se ne formira sluz. Dodati 5 ml hlorovodonične kiseline i ponovo kuhati mješavinu 5 minuta. Nema nastanka trajne roza ili crvene boje
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 16 % (105 °C, 5 sati)
<i>Ukupni pepeo</i>	Najviše 4 %
<i>Pepeo nerastvorljiv u kiseline</i>	Najviše 0,5 %
<i>Materija nerastvorljiva u kiseline</i>	Najviše 2 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiologija	
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 10 g
<i>Escherichia coli</i>	Odsutna u 5 g
E 414 AKACIA GUMA	
Sinonimi	Guma arabika
Definicija	Akaćia guma je sušeno izlučenje dobiveno iz debla i grana prirodnih loza <i>Acacia senegal</i> (L) Willdenow ili srodnih Akaćia vrsta (porodica <i>Leguminosae</i>). Sastoji se uglavnom od polisaharida velike molekularne mase i njihovih soli kalcija, magnezija i kalija, koja, pri hidrolizi, daje arabinozu, galaktozu, ramnozu i glukuronsku kiselinu 232-519-5
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	Približno 350 000
<i>Analiza</i>	
Opis	Nesamljevena akaćia guma nalazi se kao bijeli ili žućkasto bijeli okrugli komadići raznih veličina ili kao ugaoni fragmenti i ponekad je pomiješana sa tamnijim fragmentima. Također se može naći u obliku bijelih do žućkasto-bijelih listića, granula, praha ili sprejom sušenog

Identifikacija

Rastvorljivost

materijala.

1 g se rastvara u 2 ml hladne vode stvarajući rastvor koji lako teče i daje kiselu reakciju na lakmus, nerastvorljiva u etanolu

Čistoća

Gubitak pri sušenju

Najviše do 17 % (105 °C, 5 h) za granule i najviše do 10 % (105 °C, 4 sata) za materijal osušen raspršivanjem

Ukupni pepeo

Najviše do 4 %

Pepeo nerastvorljiv u kiselini

Najviše do 0,5 %

Materija nerastvorljiva u kiselini

Najviše do 1 %

Skrob ili dekstrin

Prokuhati rastvor gume koncentracije 1 u 50 i ohladiti. U 5 ml dodati 1 kap rastvora joda. Ne nastaje ni plavičasta ni crvenkasta boja

Tanin

U 10 ml rastvora koncentracije 1 u 50, dodati oko 0,1 ml rastvora željezo hlorida (9 g FeCl₃×6H₂O rastvoren u 100 ml vode). Ne nastaje crno obojenje niti crni talog

Arsen

Najviše do 3 mg/kg

Olovo

Najviše do 2 mg/kg

Živa

Najviše do 1 mg/kg

Kadmij

Najviše do 1 mg/kg

Proizvodi hidrolize

Manoza, ksiloza i galakturonska kiselina nisu prisutni (određeno hromatografijom)

Mikrobiologija

Salmonella spp.

Odsutna u 10 g

Escherichia. coli

Odsutna u 5 g

E 415 KSANTAN GUMA

Sinonimi

Definicija

Ksantan guma je polisaharidna guma velike molekularne mase proizvedena fermentacijom čiste kulture ugljikohidrata sa prirodnim lozama *Xanthomonas campestris*, prečišćena ponovnim dobijanjem sa etanolom ili propan-2-olom, osušena i samljevena. Sadrži D-glukozu i D-manozu kao dominantne heksozne jedinice, uz D-glukuronsku kiselinu i piruvinska kiselinu, i priprema se kao so natrija, kalija ili kalcija. Njegovi rastvori su neutralni.

Einecs

234-394-2

Hemijsko ime

Hemijska formula

Molekulska masa

Približno 1 000 000

Analiza

Daje, na suhoj bazi, najmanje 4,2 % i najviše do 5 % CO₂ što odgovara između 91 % i 108 % ksantan gume

Opis

Prah krem boje

Identifikacija

Rastvorljivost

Rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu

Čistoća

Gubitak pri sušenju

Najviše 15 % (105 °C, 2,5 sata)

Ukupni pepeo

Najviše 16 % na bezvodnoj osnovi određeno na 650 °C nakon sušenja 4 sata na 105 °C

Piruvatna kiselina

Najmanje 1,5 %

Azot

Najviše 1,5 %

Etanol i propan-2-ol

Najviše 500 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji

Olovo

Najviše 2 mg/kg

Mikrobiologija

Ukupan broj živih mikroorganizama

Najviše 5 000 kolonija po gramu

Kvasci i plijesan

Najviše 300 kolonija po gramu

Escherichia coli

Odsutna u 5 g

Salmonella spp.

Odsutna u 10 g

Xanthomonas campestris

Nema živih ćelija u 1 g

E 416 KARAJA-GUMA

Sinonimi

Katilo

Kadaja

Guma *sterculia*

Sterculia

Karaja, guma karaja

Kullo

Kuterra

Definicija

Karaja guma je sušeno izlučenje dobiveno je iz debla i grana prirodnih loza: *Sterculia urens* Roxburgh i drugih vrsta *Sterculia* (familija *Sterculiaceae*) ili iz *Cochlospermum gossypium* A.P. De Candolle ili drugih vrsta *Cochlospermum* (familija *Bixaceae*). Sastoji se uglavnom od polisaharida velike molekularne mase, koje pri hidrolizi daje galaktozu, ramnozu, i galakturonsku kiselinu, uz neznatne količine glukuronske kiseline
232-539-4

Einecs

Hemijsko ime

Hemijska formula

Molekulska masa

Analiza

Opis

Karaja guma javlja se u komadićima različitih veličina i u puknutim nepravilnim dijelovima karakterističog polukristalnog izgleda. Prozirne je i ugodne blijedožute do ružičastosmeđe boje. Prah karaja gume je svijetlo siv do roza smeđi. Guma ima karakterističan miris acetatne kiseline

Identifikacija

Rastvorljivost

Nerastvorljiva u etanolu

Bubrenje u rastvoru etanola

Karaja guma nabubri u 60 %-tnom etanolu u čemu se razlikuje od ostalih guma

Čistoća

<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše do 20 % (105 °C, 5 sati)
<i>Ukupni pepeo</i>	Najviše do 8 %
<i>Pepeo nerastvorljiv u kiselini</i>	Najviše do 1 %
<i>Materija nerastvorljiva u kiselini</i>	Najviše do 3 %
<i>Isparljiva kiselina</i>	Najmanje 10 % (kao acetatna kiselina)
<i>Skrob</i>	Ne može se utvrditi
<i>Arsen</i>	Najviše do 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše do 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše do 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše do 1 mg/kg
Mikrobiologija	
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 10 g
<i>Escherichia coli</i>	Odsutna u 5 g

E 417 TARA GUMA

Definicija

Tara guma se dobiva mljevenjem endosperma sjemena prirodnih loza *Caesalpinia spinosa* (familija *Leguminosae*). Sastoji se prvenstveno od polisaharida velike molekularne mase koji se sastoje uglavnom od galaktomana. Osnovni sastojak se sastoji od linearnog lanca jedinica (1-4)- β -D-manopiranoze sa jedinicama α -D-galaktopiranoze povezanim (1-6) vezama. Odnos manoze naprema galaktozi u tara gumi je 3:1. (U gumi rogačeve mahune ovaj odnos je 4:1 a u guar gumi 2:1)
254-409-6

Einecs
Hemijsko ime
Hemijska formula
Molekulska masa
Analiza

Opis

Bijeli do bijelo-žuti prah gotovo bez mirisa

Identifikacija

Rastvorljivost Rastvorljiva u vodi, nerastvorljiva u etanolu
Stvaranje gela Vodenom rastvoru uzorka dodati male količine natrijev borata. Stvara se gel.

Čistoća

<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15 %
<i>Pepeo</i>	Najviše 1,5 %
<i>Materija nerastvorljiva u kiselini</i>	Najviše 2 %
<i>Protein</i>	Najviše 3,5 % (faktor N x 5,7)
<i>Skrob</i>	Ne može se utvrditi
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 418 GELAN GUMA	
Sinonimi	
Definicija	Gelan guma je polisaharidna guma velike molekularne mase dobivena fermentacijom čiste kulture ugljikohidrata prirodnim vrstama <i>Pseudomonas elodea</i> , prečišćena dobivanjem iz izopropil alkohola, ili etanola sušenjem, i mljevenjem. Polisaharid velike molekularne mase se primarno sastoji od ponavljajućih jedinica tetrasaharida jedne ramnoze, jedne glukuronske kiseline, i dvije glukoze, i substituirane sa acil (gliceril i acetil) grupama kao O-glikosidno vezanim esterima. Glukuronska kiselina se neutralizira do mješavine kalij, natrij, kalcij, i magnezij soli 275-117-5
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	Približno 500 000
<i>Analiza</i>	Prinos, na suhoj bazi, nije manji od 3,3 % i ne više od 6,8 % izraženo kao CO ₂ Sivkastobijeli prah
Opis	
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi, stvarajući viskozni rastvor. Nerastvorljiva u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15 % nakon sušenja (2,5 sati na 105 °C)
<i>Azot</i>	Najviše 3 %
<i>Propan-2-ol</i>	Najviše 750 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiologija	
<i>Ukupan broj živih mikroorganizama</i>	Najviše 10 000 kolonija po gramu
<i>Kvasci i plijesni</i>	Najviše 400 kolonija po gramu
<i>Escherichia coli</i>	Negativna u 5 g
<i>Salmonella spp.</i>	Negativna u 10 g
E 420 (i) — SORBITOL	
Sinonimi	D-glucitol, D-sorbitol
Definicija	Sorbitol se dobiva hidrogenacijom D-glukoze. Uglavnom se sastoji od D-sorbitola. Prema nivou D-glukoze, dio produkata koji nije D-sorbitol sastoji se od srodnih tvari poput manitola, iditola, maltitola.
<i>Einecs</i>	200-061-5

<i>Hemijsko ime</i>	D-glucitol
<i>Hemijska formula</i>	C ₆ H ₁₄ O ₆
<i>Molekulska masa</i>	182,2
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 97 % ukupnih glicitola i najmanje 91 % D-sorbitola na osnovu suhe materije (glicitoli su spojevi sa strukturnom formulom CH ₂ OH-(CHOH) <i>n</i> -CH ₂ OH, gdje je 'n' cijeli broj)
Opis	Bijeli higroskopni kristalni prah, pahuljice ili zrnca
Izgled vodenog rastvora	Rastvor je bistar
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu
<i>Interval topljenja</i>	88 do 102 °C
<i>Sorbitol monobenziliden derivat</i>	Na 5 g uzorka dodati 7 ml metanola, 1 ml benzaldehida i 1 ml hlorovodonične kiseline. Promiješati i mućkati u mehaničkoj mućkatici do pojave kristala. Filtracijom vakuumom odvojiti kristale te ih potom otopiti u 20 ml vruće vode u koju je dodan 1 g natrijeva bikarbonata. Potom filtrirati dok je još vruće, ohladiti filtrat, filtrirati usisavanjem, isprati s 5 ml vodene otopine metanola (u omjeru 1: 2) i osušiti na zraku. Tako dobiveni kristali imaju talište između 173 i 179 °C.
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 1,5 % (Karl Fischer metoda)
<i>Vodljivost</i>	Najviše 20 μS/ cm (na 20 % otopine suve materije) pri temperaturi od 20 °C
<i>Reducirajući šećeri</i>	Najviše do 0,3 % izraženo kao glukoza na osnovu suhe materije
<i>Ukupni šećeri</i>	Najviše do 1 % izraženo kao glukoza na osnovu suhe materije
<i>Nikl</i>	Najviše do 2 mg/kg izraženo na osnovu suhe materije
<i>Arsen</i>	Najviše do 3 mg/kg izraženo na osnovu suhe materije
<i>Olovo</i>	Najviše do 1 mg/kg izraženo na osnovu suhe materije

E 420 (ii) — SORBITOL SIRUP

Sinonimi

Definicija

D-glucitol sirup

Sorbitol sirup dobijen hidrogenizacijom sirupa glukoze, sastoji se od D-sorbitola, D-manitola i hidrogeniziranih saharida.

Dio proizvoda koji nije D-sorbitol sastoji se uglavnom od hidrogeniziranih oligosaharida formiranih hidrogenizacijom sirupa glukoze kao sirovina (u tom slučaju sirup je nekristalizirajući) ili manitola. Male količine glicitola gdje je $n \leq 4$ mogu biti prisutne (glicitoli su spojevi sa strukturnom formulom CH₂OH-(CHOH)*n*-CH₂OH, gdje je 'n' cijeli broj).

<i>Einecs</i>	270-337-8
<i>Hemjsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 69 % ukupne čvrste materije i najmanje 50 % D-sorbitola na bezvodnoj osnovi
Opis	Bistar i bezbojan vodeni rastvor
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Može se miješati sa vodom, sa glicerolom, i sa propan-1,2-diolom
<i>Sorbitol monobenziliden derivat</i>	U 5 g uzorka dodati 7 ml metanola, 1 ml benzaldehida i 1 ml hlorovodonične kiseline. Promiješati i mučkati u mehaničkoj mučkalici do pojave kristala. Filtrirati pomoću usisavanja, otopiti kristale u 20 ml kipuće vode koja sadrži 1 g natrij bikarbonata, filtrirati dok je vruće, ohladiti filtrat, usisavanjem na filteru, oprati sa 5 ml mješavine metanola i vode (1u 2) i osušiti na zraku. Ovako dobiveni kristali se tope između 173 i 179 °C
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše do 31 % (Karl Fischer metoda)
<i>Vodljivost</i>	Najviše 10 µS/ cm (na 20 % otopine suve materije) pri temperaturi od 20 °C
<i>Reducirajući šećeri</i>	Najviše do 0,3 % izraženo kao glukoza na osnovu suhe materije
<i>Nikl</i>	Najviše do 2 mg/kg izraženo na osnovu suhe materije
<i>Arsen</i>	Najviše do 3 mg/kg izraženo na osnovu suhe materije
<i>Olovo</i>	Najviše do 1 mg/kg izraženo na osnovu suhe materije

E 421 i. MANITOL DOBIVEN HIDROGENACIJOM

1. Manitol

Sinonimi

D-manitol

Definicija

Proizveden katalitičnom hidrogenacijom rastvora ugljikohidrata koji sadržavaju glukozu i/ili fruktozu. Proizvod sadržava najmanje 96 % manitola. Dio proizvoda koji nije manitol uglavnom se sastoji od sorbitola (najviše 2 %), maltitola (najviše 2 %) i izomalta (1,1 GPM (1-O- alfa-D-glukopiranozil-D-manitol dehidrat): najviše 2 % i 1,6 GPS (6-O-alfa-D-glukopiranozil-D-sorbitol): najviše 2 %). Nespecifične nečistoće ne smiju predstavljati više od 0,1 % svaka.

Einecs

200-711-8

Hemjsko ime

D-manitol

Hemijska formula

C₆H₁₄O₆

Molekulska masa

182,2

Analiza

Sadržaj od najmanje 96,0 % i najviše 102 % D-manitola

Opis	izraženih na suhe materije
Identifikacija	Bijeli, kristalni prah bez mirisa
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi, vrlo slabo rastvorljiv u etanolu, praktično nerastvorljiv u eteru
<i>Interval topljenja</i>	Između 164 i 169 °C
<i>Spektrometrija infracrvenog spektra</i>	Uporedba s referentnim standardom, npr. EP ili USP
<i>Specifična rotacija</i>	$[\alpha]_D^{20} + 23^\circ$ do $+ 25^\circ$ (boratni rastvor)
<i>pH</i>	Između 5 i 8 dodati 0,5 ml zasićenog rastvora kalij hlorida u 10 ml 10 %-nog w/v rastvora uzorka, a potom izmjeriti pH vrijednost
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 0,5 % (Karl Fischer metoda)
<i>Vodljivost</i>	Najviše 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (na 20 % otopine suhe materije) pri temperaturi od 20 °C
<i>Reducirajući šećeri</i>	Najviše 0,3 % (kao glukoza)
<i>Ukupni šećeri</i>	Najviše 1 % (kao glukoza)
<i>Nikl</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg

ii. Manitol proizveden fermentacijom

Sinonimi	D-manitol
Definicija	Dobiven diskontinuiranom fermentacijom pod aerobnim uslovima uz upotrebu standardnog soja kvasca <i>Zygosaccharomyces rouxii</i> . Dio produkta koji nije manitol uglavnom se sastoji od sorbitola, maltitola i izomalta.
<i>Einecs</i>	200-711-8
<i>Hemijsko ime</i>	D-manitol
<i>Hemijska formula</i>	$\text{C}_6\text{H}_{14}\text{O}_6$
<i>Molekulska masa</i>	182,2
<i>Analiza</i>	Najmanje 99 % na suhu materiju
Opis	Bijeli, kristalni prah bez mirisa
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi, vrlo slabo rastvorljiv u etanolu, praktično nerastvorljiv u eteru
<i>Interval topljenja</i>	Između 164 i 169 °C
<i>Spektrometrija infracrvenog spektra</i>	Uporedba s referentnim standardom, npr. EP ili USP
<i>Specifična rotacija</i>	$[\alpha]_D^{20} + 23^\circ$ do $+ 25^\circ$ (rastvor borata)
<i>pH</i>	Između 5 i 8 Dodati 0,5 ml zasićenog rastvora kalij hlorida u 10 ml 10 %-nog w/v rastvora uzorka, a potom izmjeriti pH vrijednost
Čistoća	
<i>Arabitol</i>	Najviše 0,3 %

<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 0,5 % (metoda Karl Ficherova)
<i>Vodljivost</i>	Najviše 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (na 20 % otopine suhe materije) pri temperaturi od 20 °C
<i>Reducirajući šećeri</i>	Najviše 0,3 % (kao glukoza)
<i>Ukupni šećeri</i>	Najviše 1 % (kao glukoza)
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiologija	
<i>Aerobne mezofilne bakterije</i>	Najviše 1 000 kolonija po gramu
<i>Koliformne</i>	Odsutne u 10 g
<i>Salmonella</i>	Odsutna u 25 g
<i>Escherichia coli</i>	Odsutna u 10 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Odsutna u 10 g
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Odsutna u 10 g
<i>Plijesni</i>	Najviše 100 kolonija po gramu
<i>Kvasci</i>	Najviše 100 kolonija po gramu
E 422 GLICEROL	
Sinonimi	Glicerin
Definicija	
<i>Einecs</i>	200-289-5
<i>Hemijsko ime</i>	1,2,3-propantriol Glicerol Trihidroksipropan
<i>Hemijska formula</i>	$\text{C}_3\text{H}_8\text{O}_3$
<i>Molekulska masa</i>	92,10
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 98 % glicerola na bezvodnoj osnovi
Opis	Bistra, bezbojna higroskopna sirupasta tečnost sa samo blagim karakterističnim mirisom, koji nije ni jak ni neugodan
Identifikacija	
<i>Stvaranje akroleina pri zagrijavanju</i>	Zagrijati nekoliko kapi uzorka u epruveti sa oko 0,5 g kalijev bisulfata. Razvijaju se karakteristične oštre pare akroleina
<i>Specifična masa (25/25 °C)</i>	Najmanje 1,257
<i>Indeks refrakcije</i>	$[\text{n}]_{\text{D}}^{20}$ Između 1,471 i 1,474
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 5 % (Karl Fischer metoda)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,01 % određeno na 800 ± 25 °C
<i>Butantrioli</i>	Najviše 0,2 %
<i>Akrolein, glukoza i amoniji spojevi</i>	Zagrijati mješavinu 5 ml glicerola i 5 ml rastvora kalij hidroksida (1 u 10) na 60 °C u trajanju od 5 minuta. Mješavina niti postaje žuta niti ima miris amonijaka
<i>3-monohloropropan-1,2-dio (3-MCPD)</i>	Najviše 0,1 mg/kg

<i>Masne kiseline i esteri</i>	Najviše 0,1 % izračunato kao butirna kiselina
<i>Hlorinirani spojevi</i>	Najviše 30 mg/kg (kao hlor)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

E 423 GUMA ARABIKA MODIFICIRANA OKTENILSUKCINSKOM KISELINOM

Sinonimi	Guma arabika hidrogen oktenil butandioat; Guma arabika hidrogen oktenilsukcinat; Guma arabika modificirana oktenilsukcinskom kiselinom; Akacijeva guma modificirana oktenilsukcinskom kiselinom
Definicija	Guma arabika modificirana oktenilsukcinskom kiselinom dobiva se esterifikacijom gume arabike (<i>Acacia seyal</i>) ili gume arabike (<i>Acacia senegal</i>) u vodenom rastvoru s najviše 3 % anhidrida oktenilsukcinske kiseline. Slijedi sušenje raspršivanjem.
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Prosječna molekulska masa</i>	Frakcija i.: 3,105 g/mol Frakcija ii.: 1,106 g/mol
<i>Analiza</i>	
Opis	Prjavobijeli do svijetlosmeđi sipki prah
Identifikacija	
<i>Viskoznost 5 %-ni rastvor na 25°C</i>	Najviše 30 mPa.s
<i>Reakcija taloženja</i>	Tvori pahuljasti talog u otopini olovnog subacetata (TS)
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi; nerastvorljiv u etanolu
<i>pH za 5 %-tni vodeni rastvor</i>	3,5 do 6,5
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15 % (105 °C, 5 sati)
<i>Stupanj esterifikacije</i>	Najviše 0,6 %
<i>Ukupan pepeo</i>	Najviše 10 % (530 °C)
<i>Pepeo nerastvorljiv u kiselini</i>	Najviše 0,5 %
<i>Tvari nerastvorljive u vodi</i>	Najviše 1,0 %
<i>Test na skrob ili dekstrin</i>	Zagrijavati do vrenja vodu otopinu uzorka 1:50, dodati 0,1 ml ispitne rastvora joda (TS). Ne pojavljuje se plavkasta ili crvenkasta boja.
<i>Test na gume s taninom</i>	U 10 ml vodene otopine uzorka 1:50 dodati 0,1 ml ispitne otopine željezova hlorida (TS). Ne pojavljuje se crnkasta boja ili crnkasti talog.
<i>Ostatak oktenilsukcinske kiseline</i>	Najviše 0,3 %
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
Mikrobiološki kriterij	

<i>Salmonella sp.</i>	Nema u 25 g
<i>Escherichia coli</i>	Nema u 1 g
E 425(i) KONJAKOVA GUMA	
Sinonimi	
Definicija	Konjak guma hidrokolid, rastvorljiv u vodi koji se dobiva iz brašna konjaka vodenom ekstrakcijom. Brašno konjaka je neprečišćeni produkt iz korijena višegodišnje biljke <i>Amorphophallus konjac</i> . Osnovni sastojak konjak gume je polisaharid glukomanan koji je rastvorljiv u vodi i visoke molekularne mase, a sastoji se od jedinica <i>D</i> -manoze i <i>D</i> -glukoze u molarnom omjeru 1.6 : 1.0, vezanih $\beta(1-4)$ -glikozidnim vezama. Kraći sporedni nizovi su vezani preko $\beta(1-3)$ -glikozidnih veza, i acetil grupe se pojavljuju proizvoljno pri omjeru od oko 1 grupe na 9 do 19 jedinica šećera.
<i>Molekulska masa</i>	Osnovni sastojak, glukomanan, ima prosječnu molekularnu masu od 200 000 do 2 000 000.
<i>Analiza</i>	Najmanje 75 % ugljikohidrata
Opis	Bijeli do krem do svijetli žućkasosmeđi prah
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Disperguje se u vrućoj i hladnoj vodi dajući vrlo viskozni rastvor sa pH između 4,0 i 7,0.
<i>Formiranje gela</i>	Dodati 5 ml 4 % rastvora natrij borata u 1 %-tni rastvor uzorka u epruveti, i snažno promućkati. Formira se gel.
<i>Formiranje toplotno stabilnog gela</i>	Pripremiti 2 %-tni rastvor uzorka zagrijavanjem 30 min u ključalom vodenom kupatilu, uz konstantno mućkanje a zatim hlađenjem rastvora do sobne temperature. Za svaki g uzorka od 30 g upotrijebljenih za pripremu 2 %-tnog rastvora, dodati 1 ml 10 %-tnog rastvora kalij karbonata potpuno hidratiziranog uzorka na normalnoj temperaturi. Zagrijati mješavinu na vodenom kupatilu na 85 °C, i držati 2 h bez miješanja. Pod ovakvim uslovima formira se termički stabilan gel.
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 12 % (105 °C, 5 h)
<i>Skrob</i>	Najviše 3 %
<i>Protein</i>	Najviše 3 % (N × 5.7)
<i>Viskoznost (1 %-tni rastvor)</i>	Najmanje 3 kgm ⁻¹ s ⁻¹ na 25 °C
<i>Materije rastvorljiv u eteru</i>	Najviše 0,1 %
<i>Ukupni pepeo</i>	Najviše 5,0 % (800 °C, 3 do 4h)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
Mikrobiologija	
<i>Salmonella spp.</i>	Nema u 12,5 g
<i>Escherichia coli</i>	Nema u 5 g

E 425(ii) KONJAKOV GLUKOMANAN

Sinonimi

Definicija

Konjak guma hidrokolid, rastvorljiv u vodi koji se dobiva iz brašna konjaka pranjem sa vodom koja sadrži etanol. Brašno konjaka je neprečišćeni produkt iz korijena višegodišnje biljke *Amorphophallus konjac*. Osnovni sastojak konjak gume je polisaharid glukomanan koji je rastvorljiv u vodi i visoke molekularne mase, a sastoji se od jedinica *D*-manoze i *D*-glukoze u molarnom omjeru 1.6:1.0, vezanih $\beta(1-4)$ - glikozidnim vezama sa granama na oko svake 50 ili 60 jedinice. Acetilna Grupa pojavljuje se na svakih 19 šećernih jedinica.

Molekulska masa

500 000 do 2 000 000

Analiza

Ukupna hranljiva vlakna: najmanje 95 % na osnovu suhe mase

Opis

Bijele do smečkaste fine čestice, slobodno tečni i bezmirisni prah

Identifikacija

Rastvorljivost

Disperguje se u vrućoj ili hladnoj vodi dajući vrlo viskozni rastvor sa pH između 5,0 i 7,0. Rastvorljivost je povećana toplotnom i mehaničkom agitacijom.

Formiranje toplotno stabilnog gela

Pripremiti 2 %-tni rastvor uzorka zagrijavanjem 30 min u ključalom vodenom kupatilu, uz konstantno mućkanje a zatim hlađenjem rastvora do sobne temperature. Za svaki g uzorka od 30 g upotrijebljenih za pripremu 2 %-tnog rastvora, dodati 1 ml 10 %-tnog rastvora kalijev karbonata potpuno hidratiziranog uzorka na normalnoj temperaturi. Zagrijati mješavinu na vodenom kupatilu na 85 °C, i držati 2 h bez miješanja. Pod ovakvim uslovima formira se termički stabilan gel.

Čistoća

Gubitak pri sušenju

Najviše 8 % (105 °C, 3h)

Skrob

Najviše 1 %

Viskoznost (1 %-tni rastvor)

Najmanje 20 kgm⁻¹s⁻¹ na 25 °C

Protein

Najviše 1,5 % (N × 5.7)

Nitrogen se određuje Kjeldahl metodom. Procenat azota u uzorku pomnožen sa 5,7 daje procenat proteina u uzorku.

Materijal rastvorljiv u eteru

Najviše 0,5 %

Sulfit (kao SO₂)

Najviše 4 mg/kg

Hlorid

Najviše 0,02 %

50 % materijal rastvorljiv u alkoholu

Najviše 2,0 %

Ukupni pepeo

Najviše 2,0 % (800 °C, 3 do 4h)

Olovo

Najviše 1 mg/kg

Mikrobiologija

Salmonella spp.

Nema u 12,5 g

Escherichia coli

Nema u 5 g

E 426 HEMICELULOZA IZ SOJE

Sinonimi

Definicija

Einecs

Hemijsko ime

Hemijska formula

Molekulska masa

Analiza

Opis

Identifikacija

Rastvorljivost

pH

Čistoća

Gubitak pri sušenju

Protein

Viskozitet

Ukupno pepela

Arsen

Etanol

Olovo

Živa

Kadmij

Mikrobiologija

Standardan broj mikroorganizama

Kvasac i plijesni

Escherichia Coli

Hemiceluloza soje je rafiniran polisaharid ratvorljiv u vodi dobiven iz prirodnog soja vlakana soje ekstrakcijom pomoću vruće vode. Ne smiju se koristiti drugi organski precipitati osim etanola.

Polisaharid soje rastvorljiv u vodi

Vlakna soje rastvorljiva u vodi

Sadržava najmanje 74 % ugljohidrata

Vrlo sipki bijeli prah ili žućkasti prah

Rastvorljiv u vrućoj i hladnoj vodi bez formiranja gela

5,5 ± 1,5 (1 %-og rastvora)

Najviše 7 % (105 °C, 4 sata)

Najviše 14 %

Najviše 200 mPa.s (10 %-og ratsvora)

Najviše 9,5 % (600 °C, 4 h)

Najviše 2 mg/kg

Najviše 2 %

Najviše 5 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 3000 kolonija po gramu

Najviše 100 kolonija po gramu

Nema u 10 g

E 427 KASIJA GUMA

Sinonimi

Definicija

Analiza

Opis

Kasija guma mljeveni je pročišćeni endosperm sjemenki *Cassia tora* i *Cassia obtusifoli* (*Leguminosae*) koji sadržava manje od 0,05 % *Cassia occidentalis*. Uglavnom se sastoji od polisaharida visoke molekulske mase koji su uglavnom načinjeni od linearnog lanca 1,4-β-D-manopiranoznih jedinica povezanih s 1,6-α-galaktopiranoznim jedinicama. Omjer manoze i galaktoze je oko 5:1. Sjemenke se tokom proizvodnje ljušte i iz njih se toplinsko-mehaničkom obradom uklanjaju klice, nakon čega slijedi mljevenje i prosijavanje endosperma. Mljeveni endosperm dodatno se pročišćava ekstrakcijom propan-2-olom.

Najmanje 75 % galaktomana

Blijedožuti do sivkastobijeli prah bez mirisa

Identifikacija

<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u etanolu. Dobro dispergira u hladnoj vodi stvarajući koloidnu otopinu.
<i>Stvaranje gela boratom</i>	Vodenoj disperziji uzorka dodati dostatnu količinu testne otopine (TS) natrijeva borata da bi se pH dignuo iznad 9; nastaje gel.
<i>Stvaranje gela ksantan gumom</i>	Izvagati 1,5 g uzorka i 1,5 g ksantan gume i pomiješati ih. Ovu mješavinu dodati (uz brzo miješanje) u 300 ml vode na 80 °C u čašu zapremnine 400 ml. Miješati dok se mješavina ne otopi i nastaviti miješati dodatnih 30 minuta nakon otapanja (održavati temperaturu iznad 60 °C tokom postupka miješanja). Prestati miješati i ostaviti mješavinu da se ohladi na sobnoj temperaturi barem 2 sata. Čvrst, viskoelastičan gel nastaje nakon što temperatura padne ispod 40 °C, no takav gel ne nastaje u 1 %-tnoj kontrolnoj otopini kasija gume ili same ksantan gume pripremljene na sličan način.
<i>Viskoznost</i>	Manje od 500 mPa.s (25 °C, 2 sata, 1 %-tni rastvor), što odgovara prosječnoj molekulskoj masi od 200 000 – 300 000 Da
Čistoća	
<i>Materije nerastvorljive u kiselini</i>	Najviše 2,0 %
<i>pH</i>	5,5-8 (1 %-tni vodeni rastvor)
<i>Sirova mast</i>	Najviše 1 %
<i>Protein</i>	Najviše 7 %
<i>Ukupno pepela</i>	Najviše 1,2 %
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 12 % (5 sati, 105 °C)
<i>Ukupni antrakinoni</i>	Najviše 0,5 mg/kg (granica otkrivanja)
<i>Ostaci rastvarača</i>	Najviše 750 mg/kg Propanol-2-ol
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiologija	
<i>Ukupan broj živih mikroorganizama</i>	Najviše 5 000 jedinica koje tvore kolonije po gramu
<i>Kvasac i plijesni</i>	Najviše 100 jedinica koje tvore kolonije po gramu
<i>Salmonella spp.</i>	Nema u 25 g
<i>Escherichia Coli</i>	Nema u 1 g

E 431 POLIOKSIETILEN (40) STEARAT

Sinonimi

Polioksil (40) stearat

polioksietilen (40) monostearat

Definicija

Mješavina mono- i diestri jestivih komercijalnih stearinskih kiselina i miješanih polioksietilen diola (sa prosječnom dužinom polimera od oko 40 oksietilenskih jedinica) zajedno sa slobodnim poliolima

Einecs

Hemijsko ime

Hemijska formula

Molekulska masa

<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 97,5 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Listići krem boje ili voštana čvrsta materija na 25 °C sa blagim mirisom
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi, etanolu, metanolu i etil acetatu. Nerastvorljiv u mineralnom ulju.
<i>Interval stvrdnuća</i>	39 — 44 °C
<i>Infracrveni spektar</i>	Karakterističan za djelimični masno kiselinski ester polioskietiliranog poliola
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 3 % (Karl Fischer metoda)
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 1
<i>Saponifikacijski broj</i>	Najmanje 25 i najviše do 35
<i>Hidroksilni broj</i>	Najmanje 27 i najviše do 40
<i>1,4-dioksan</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Etilen oksid</i>	Najviše 0,2 mg/kg
<i>Etilen glikoli (mono- i di-)</i>	Najviše 0,25 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

E 432 POLIOKSJETILEN SORBITAN MONOLAURAT (POLISORBAT 20)

Sinonimi	Polisorbat 20 Polioksietilen (20) sorbitan monolaurat
Definicija	Mješavina djelimičnih estera sorbitola i njegovih mono- i dianhidrida sa jestivom komercijalnom laurinskom kiselinom i kondenzovana sa približno 20 molova etilen oksida po molu sorbitola i njegovih anhidrida
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 70 % oksietilenskih grupa, što je ekvivalentno najmanje 97,3 % polioksietilen (20) sorbitan monolaurata na bezvodnoj osnovi
Opis	Limun do tamno žuto obojena uljana tečnost na 25 °C sa blagim karakterističnim mirisom
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi, etanolu, metanolu, etil acetatu i dioksanu. Nerastvorljiv u mineralnom ulju i petrolej eteru
<i>Infracrveni spektar</i>	Karakterističan za djelimični masno kiselinski ester polioskietiliranog poliola
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 3 % (Karl Fischer metoda)

<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 2
<i>Saponifikacijski broj</i>	Najmanje 40 i najviše do 50
<i>Hidroksilni broj</i>	Najmanje 96 i najviše do 108
<i>1,4-Dioksan</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Etilen oksid</i>	Najviše 0,2 mg/kg
<i>Etilen glikoli (mono- i di-)</i>	Najviše 0,25 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

E 433 POLIOKSJETILEN SORBITAN MONOOLEAT (POLISORBAT 80)

Sinonimi	Polisorbat 80
	Polioksietilen (20) sorbitan monooleat
Definicija	Mješavina djelimičnih estera sorbitola i njegovih mono- i dianhidrida sa jestivom komercijalnom oleinskom kiselinom i kondenzovana sa približno 20 molova etilen oksida po molu sorbitola i njegovih anhidrida
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 65 % oksietilen grupa, što je ekvivalentno najmanje 96,5 % polioksietilen (20) sorbitan monooleata na bezvodnoj osnovi
Opis	Na 25 °C uljana tečnost boje limuna do boje jantara, slaba karakteristična mirisa
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi, etanolu, metanolu, etil acetatu i toluenu. Nerastvorljiv u mineralnom ulju i petrolej eteru
<i>Infracrveni spektar</i>	Karakterističan za djelimični masno kiselinski ester polioskietiliranog poliola
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 3 % (Karl Fischer metoda)
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 2
<i>Saponifikacijski broj</i>	Najmanje 45 i najviše do 55
<i>Hidroksilni broj</i>	Najmanje 65 i najviše do 80
<i>1,4-dioksan</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Etilen oksid</i>	Najviše 0,2 mg/kg
<i>Etilen glikoli (mono- i di-)</i>	Najviše 0,25 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

E 434 POLIOKSJETILEN SORBITAN MONOPALMITAT (POLISORBAT 40)

Sinonimi	Polisorbat 40
Definicija	Polioksietilen (20) sorbitan monopalmitat Mješavina djelimičnih estera sorbitola i njegovih mono- i dianhidrida sa jestivom komercijalnom palmitskom kiselinom i kondenzovana sa približno 20 molova etilen oksida po molu sorbitola i njegovih anhidrida
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 66 % oksietilen grupa, što je ekvivalentno najmanje 97 % polioksietilen (20) sorbitan monopalmitata na bezvodnoj osnovi
Opis	Na 25 °C uljana tečnost ili polugel boje limuna do narandžaste, slaba karakteristična mirisa
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi, etanolu, metanolu, etil acetatu i acetonu. Nerastvorljiv u mineralnom ulju
<i>Infracrveni spektar</i>	Karakterističan za djelimični masno kiselinški ester polioskietiliranog poliola
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 3 % (Karl Fischer metoda)
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 2
<i>Saponifikacijski broj</i>	Najmanje 41 i najviše do 52
<i>Hidroksilni broj</i>	Najmanje 90 i najviše do 107
<i>1,4-dioksan</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Etilen oksid</i>	Najviše 0,2 mg/kg
<i>Etilen glikoli (mono- i di-)</i>	Najviše 0,25 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

E 435 POLIOKSJETILEN SORBITAN MONOSTEARAT (POLISORBAT 60)

Sinonimi	Polisorbat 60
Definicija	Polioksietilen (20) sorbitan monostearat Mješavina djelimičnih estera sorbitola i njegovih mono- i dianhidrida sa jestivom komercijalnom stearinskom kiselinom i kondenzovana sa približno 20 molova etilen oksida po molu sorbitola i njegovih anhidrida
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	

<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 65 % oksetilen grupa, što je ekvivalentno najmanje 97 % polioksietilen (20) sorbitan monostearat na bezvodnoj osnovi
Opis	Na 25 °C uljana tečnost ili polugel boje limuna do narandžaste, slaba karakteristična mirisa
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi, etil acetatu i toluenu. Nerastvorljiv u mineralnom ulju i biljnim uljima
<i>Infracrveni spektar</i>	Karakterističan za djelimični masno kiselinski ester polioskietiliranog poliola
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 3 % (Karl Fischer metoda)
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 2
<i>Saponifikacijski broj</i>	Najmanje 45 i najviše do 55
<i>Hidroksilni broj</i>	Najmanje 81 i najviše do 96
<i>1,4- dioksan</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Etilen oksid</i>	Najviše 0,2 mg/kg
<i>Etilen glikoli (mono- i di-)</i>	Najviše 0,25 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

E 436 POLIOKSIETILEN SORBITAN TRISTEARAT (POLISORBAT 65)

Sinonimi	Polisorbat 65 Polioksietilen (20) sorbitan tristearat
Definicija	Mješavina djelimičnih estera sorbitola i njegovih mono- i dianhidrida sa jestivom komercijalnom stearinskom kiselinom i kondenzovana sa približno 20 molova etilen oksida po molu sorbitola i njegovih anhidrida
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 46 % oksetilen grupa, što je ekvivalentno najmanje 96 % polioksietilen (20) sorbitan tristearat na bezvodnoj osnovi
Opis	Na 25 °C žućkastosmeđa čvrsta materija slaba karakteristična mirisa
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Disperguje se u vodi. Rastvorljiv u mineralnom ulju, biljnim uljima, petrolej eteru, acetonu, eteru, dioksanu, etanolu i metanolu
<i>Interval stvrdnuća</i>	29 — 33 °C
<i>Infracrveni spektar</i>	Karakterističan za djelimično masno kiselinski ester polioksiliranog poliola
Čistoća	

<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 3 % (Karl Fischer metoda)
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 2
<i>Saponifikacijski broj</i>	Najmanje 88 i najviše do 98
<i>Hidroksilni broj</i>	Najmanje 40 i najviše do 60
<i>1,4- dioksan</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Etilen oksid</i>	Najviše 0,2 mg/kg
<i>Etilen glikoli (mono- i di-)</i>	Najviše 0,25 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

E 440 (i) PEKTIN

Definicija

Einecs

Hemijsko ime

Hemijska formula

Molekulska masa

Analiza

Pektin se sastoji uglavnom od djelimičnih metil estera poligalakturonske kiseline i njihovih amonijačnih, natrij, kalijevih i kalcijih soli. Dobiva se ekstrakcijom u vodenom mediju prirodnih loza odgovarajućeg jestivog biljnog materijala, uglavnom citričnog voća ili jabuka. Ne smije se koristiti nikakvo organsko sredstvo za taloženje osim metanola, etanola i propan-2-ola.
232-553-0

Opis

Identifikacija

Rastvorljivost

Sadržaj od najmanje 65 % galakturonske kiseline bez pepela i na bezvodnoj osnovi nakon pranja sa kiselinom i alkoholom
Bijeli, svijetlo žuti, svijetlo sivi ili svijetlo smeđi prah

Rastvorljiv u vodi formirajući koloidnu, opalescentni rastvor.
Nerastvorljiv u etanolu

Čistoća

Gubitak pri sušenju

Pepeo nerastvorljiv u kiselini

Sumpor dioksid

Sadržaj azota

Nerastvorljivi ostatak

Ostaci rastvarača

Arsen

Olovo

Živa

Najviše do 12 % (105 °C, 2 sata)

Najviše do 1 % (nerastvorljiv u približno 3N hlorovodoničnoj kiselini)

Najviše do 50 mg/kg na bezvodnoj osnovi

Najviše do 1,0 % nakon pranja kiselinom i etanolom

Najviše do 3 %,

Najviše 1 % slobodnog metanola, etanola i propan-2-ola, pojedinačno ili u kombinaciji, na temelju bez isparljivih tvari

Najviše do 3 mg/kg

Najviše do 5 mg/kg

Najviše do 1 mg/kg

<i>Kadmij</i>	Najviše do 1 mg/kg
E 440 (ii) AMIDIRANI PEKTIN	
Sinonimi	
Definicija	Amidirani pektin se sastoji uglavnom od djelimičnih metil estera i amida poligalakturonske kiseline i njihovih amonijačnih, natrij, kalijevih i kalcijevih soli. Dobiva se ekstrakcijom u vodenom mediju prirodnih loza odgovarajućeg jestivog biljnog materijala, uglavnom citričnog voća ili jabuka i obradom sa amonijakom u alkalnim uslovima. Ne smije se koristiti nikakvo organsko sredstvo za taloženje osim metanola, etanola i propan-2-ola.
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 65 % galakturonske kiseline bez pepela i na bezvodnoj osnovi nakon pranja sa kiselinom i alkoholom
Opis	Bijeli, svijetlo žuti, svijetlo sivi ili svijetlo smeđi prah
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi formirajući koloidnu, opalescentni rastvor. Nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 12 % (105 °C, 2 sata)
<i>Pepeo nerastvorljiv u kiselini</i>	Najviše 1 % (nerastvorljiv u približno 3N hlorovodoničnoj kiselini)
<i>Stepen amidacije</i>	Najviše 25 % od ukupnih karboksil grupa
<i>Ostaci sumpor dioksida</i>	Najviše 50 mg/kg na bezvodnoj osnovi
<i>Sadržaj azota</i>	Najviše 2,5 % nakon pranja kiselinom i etanolom
<i>Ukupne nerastvorljive materije</i>	Ukupno 3%
<i>Nerastvorljivi ostatak</i>	Najviše 1 % metanola, etanola i propan-2-ola, pojedinačno ili u kombinaciji, na bazi bez isparljive materije
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 442 AMONIJ FOSFATIDI	
Sinonimi	Amonijeve soli fosfatidne kiseline, miješane amonijeve soli fosforiliranih glicerida
Definicija	Mješavina amonijevih spojeva fosfatidnih kiselina dobivenih iz jestive masnoće i ulja (obično djelimično stvrdnuto ulje uljane repice). Jedna ili dvije ili tri gliceridna dijela mogu biti pridruženi na fosfor. Dalje, dva fosforna estera mogu biti međusobno povezana kao fosfatidil fosfatidi

<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	Sadržaj fosfora je najmanje 3 % i najviše do 3,4 % po težini; sadržaj amonija je najmanje 1,2 % i najviše do 1,5 % (izračunato kao N)
Opis	Masna polučvrsta masa do uljna masa
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljivi u masnoći. Nerastvorljivi u vodi. Djelimično rastvorljivi u etanolu i u acetonu
<i>Test na glicerol</i>	Pozitivan
<i>Test na masne kiseline</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Materija nerastvorljiva u petrol eteru</i>	Najviše 2,5 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

E 444 SAHAROZA ACETAT IZOBUTIRAT

Sinonimi	SAIB
Definicija	Saharoza acetat izobutirat je mješavina reakcijskih proizvoda dobivenih esterifikacijom saharoze za ishranu sa anhidridom acetatne kiseline i izobutirnog anhidrida, a zatim destilacijom. Mješavina sadrži sve moguće kombinacije estera u kojima je molarni odnos acetata i butirata oko 2:6
<i>Einecs</i>	204-771-6
<i>Hemijsko ime</i>	Saharoza diacetat heksaizobutirat
<i>Hemijska formula</i>	$C_{40}H_{62}O_{19}$
<i>Molekulska masa</i>	832-856 (približno), $C_{40}H_{62}O_{19}$: 846,9
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 98,8 % i najviše do 101,9 % $C_{40}H_{62}O_{19}$
Opis	Bistra tečnost blijedožute boje bez taloga, blaga mirisa
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi. Rastvorljiv u većini organskih rastvarača
<i>Indeks refrakcije</i>	$[n]_D^{40}$: 1,4492 – 1,4504
<i>Specifična masa</i>	$[d]_D^{25}$: 1,141 – 1,151
Čistoća	
<i>Triacetin</i>	Najviše do 0,1 %

<i>Kiselinski broj</i>	Najviše do 0,2
<i>Saponifikacijski broj</i>	Najmanje 524 i najviše do 540
<i>Arsen</i>	Najviše do 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše do 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše do 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše do 1 mg/kg

E 445 GLICEROLNI ESTERI SMOLA DRVETA

Sinonimi

Ester guma

Definicija

Kompleksna mješavina tri- i diglicerol estera smolastih kiselina smola drveta. Smola se dobiva ekstrakcijom rastvaračima starih panjeva borova a zatim procesom pročišćavanja sa tečnost-tečnost ekstrakcijom. Izuzete od ovih specifikacija su supstance dobivene od guma smole, i izlučenja iz živih drveća borova, i supstance dobivene iz smole talovog ulja, sporedni proizvod procesa obrade papira (Kraft). Finalni proizvod se sastoji od približno 90 % smolastih kiselina i 10 % neutralnih (ne-kiselih sastojaka). Udio smolaste kiseline je kompleksna mješavina izomernih diterpenoidnih monokarboksilnih kiselina sa empirijskom molekularnom formulom $C_{20}H_{30}O_2$, prvenstveno abietne kiseline. Supstanca se prečišćava skidanjem parom ili destilacijom parom u suprotnom smjeru.

Einecs

Hemijsko ime

Hemijska formula

Molekulska masa

Analiza

Opis

Tvrda, žuto do svijetlo smeđe obojena čvrsta materija

Identifikacija

Rastvorljivost

Nerastvorljivi u vodi, rastvorljivi u acetonu

Infracrveni spektar

Svojstva smjese

Čistoća

Specifična težina rastvora

$[d]_{25}^{20}$ najmanje 0,935 određeno u 50 %-tnom rastvoru u d-limonenu (97 %, tačka ključanja 175,5-176 °C, d_{4}^{20} : 0,84)

Interval omekšavanja prstena i lopte

Između 82 °C i 90 °C

Kiselinski broj

Najmanje 3 i najviše 9

Hidroksilni broj

Najmanje 15 i najviše 45

Arsen

Najviše do 3 mg/kg

Olovo

Najviše do 2 mg/kg

Živa

Najviše do 1 mg/kg

Kadmij

Najviše do 1 mg/kg

Test na neprisutnost borove smole (sumpor test)

Kada se organski spojevi koji sadrže sumpor zagriju u prisustvu natrij formijata, sumpor se pretvara u hidrogen sulfid koji se lako može detektovati sa olovnom acetatnim

papirom. Pozitivan test ukazuje na upotrebu smole talovog ulja umjesto smole drveta

E 450 (i) DINATRIJEV DIFOSFAT

Sinonimi

Dinatrijev dihidrogen difosfat
Dinatrijev dihidrogen pirofosfat
Kiseli natrij pirofosfat
Dinatrij pirofosfat

Definicija

Einecs

231-835-0

Hemijsko ime

Dinatrij dihidrogen difosfat

Hemijska formula

$\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$

Molekulska masa

221,94

Analiza

Sadržaj od najmanje 95 % dinatrij difosfata

Sadržaj P_2O_5 ne manji od 63,0 % i ne veći od 64,5 %

Opis

Bijeli prah ili zrnca

Identifikacija

Test na natrij

Pozitivan

Test na fosfat

Pozitivan

Rastvorljivost

Rastvorljiv u vodi

pH

Između 3,7 i 5,0 (1 %-tnog rastvora)

Čistoća

Gubitak pri sušenju

Najviše 0,5 % (105 °C, 4 sata)

Materija nerastvorljiva u vodi

Najviše 1 %

Fluorid

Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)

Arsen

Najviše 1 mg/kg

Kadmij

Najviše 1 mg/kg

Olovo

Najviše 1 mg/kg

Živa

Najviše 1 mg/kg

Aluminij

Najviše 200 mg/kg

E 450 (ii) TRINATRIJ DIFOSFAT

Sinonimi

Trinatrij pirofosfat; trinatrij monohidrogen difosfat; trinatrij monohidrogen pirofosfat; trinatrij difosfat

Definicija

Einecs

238-735-6

Hemijsko ime

Hemijska formula

Monohidrat: $\text{Na}_3\text{HP}_2\text{O}_7 \cdot \text{H}_2\text{O}$

Bezvodni: $\text{Na}_3\text{HP}_2\text{O}_7$

Molekulska masa

Monohidrat: 261,95

Bezvodni: 243,93

Analiza

Sadržaj od najmanje 95 % na suhoj osnovi

Opis	Sadržaj P ₂ O ₅ najmanje 57 % i najviše 59 % Bijeli prah ili zrnca, javlja se kao bezvodni ili kao monohidrat
Identifikacija	
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi
<i>pH</i>	Između 6,7 i 7,5 (1 %-tnog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri spaljivanju</i>	Najviše 4,5 % na osnovu bezvodnog spoja (450 – 550 °C) Najviše 11,5 % na osnovu monohidrata
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,5 % (105 °C, 4 sata) za anhidrid Najviše 1,0 % (105 °C, 4 sata) za monohidrat
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,2 %
<i>Fluorid</i>	Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 450 (iii) TETRANATRIJ DIFOSFAT

Sinonimi	Tetranatrij pirofosfat; tetranatrij difosfat; tetranatrij fosfat
Definicija	
<i>Einecs</i>	231-767-1
<i>Hemijsko ime</i>	Tetranatrijev difosfat
<i>Hemijska formula</i>	Bezvodni: Na ₄ P ₂ O ₇ Dekahidrat: Na ₄ P ₂ O ₇ · 10H ₂ O
<i>Molekulska masa</i>	Bezvodni: 265,94 Dekahidrat: 446,09
<i>Analiza</i>	Najmanje 95 % Na ₄ P ₂ O ₇ na ostatak nakon spaljivanja Sadržaj P ₂ O ₅ najmanje 52,5 % i najviše do 54,0 %
Opis	Bezbojni ili bijeli kristali, ili bijeli kristalni ili granularni prah. Dekahidrat se lagano osipa na suhom zraku
Identifikacija	
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu
<i>pH</i>	Između 9,8 i 10,8 (1 %-tnog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri spaljivanju</i>	Najviše 0,5 % za bezvodnu so, najmanje 38 % i najviše do 42 % za dekahidrat (4 sata na 105 °C i 30 minuta na

	550°C).
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,2 %
<i>Fluorid</i>	Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 450 (v) TETRAKALIJ DIFOSFAT	
Sinonimi	Tetrakalijev pirofosfat
Definicija	
<i>Einecs</i>	230-785-7
<i>Hemijsko ime</i>	Tetrakalijev difosfat
<i>Hemijska formula</i>	$K_4P_2O_7$
<i>Molekulska masa</i>	330,34 (bezvodni)
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 95 % (30 minuta na 800 °C) Sadržaj P_2O_5 najmanje 42,0 % i najviše 43,7 % na bezvodnoj osnovi Bezbojni kristali ili bijeli, vrlo higroskopni prah
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
<i>pH</i>	Između 10,0 i 10,8 (1 %-tnog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri paljenju</i>	Najviše 2 %(105 °C, 4 sata, potom a zatim 550 °C, 30 minuta)
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,2 %
<i>Fluorid</i>	Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 450 (vi) DIKALCIJ DIFOSFAT	
Sinonimi	Kalcij pirofosfat
Definicija	
<i>Einecs</i>	232-221-5
<i>Hemijsko ime</i>	Dikalcijski difosfat Dikalcijski pirofosfat
<i>Hemijska formula</i>	$Ca_2P_2O_7$
<i>Molekulska masa</i>	254,12

<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 96 %
Opis	Sadržaj P ₂ O ₅ najmanje 55 % i najviše 56 %
Identifikacija	Fini, bijeli prah bez mirisa
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi. Rastvorljiv u razblaženoj hlorovodoničnoj i nitratnoj kiselini
<i>pH</i>	Između 5,5 i 7,0 (10 %-tne suspenzije u vodi)
Čistoća	
<i>Gubitak pri paljenju</i>	Najviše 1,5 % (800 °C ± 25 °C, 30 minuta)
<i>Fluorid</i>	Najviše 50 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 450 (vii) KALCIJ DIHIDROGEN DIFOSFAT

Sinonimi	Kiseli kalcij pirofosfat Monokalcij dihidrogen pirofosfat
Definicija	
<i>Einecs</i>	238-933-2
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij dihidrogen difosfat
<i>Hemijska formula</i>	CaH ₂ P ₂ O ₇
<i>Molekulska masa</i>	215,97
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 90 % na bezvodnoj osnovi Sadržaj P ₂ O ₅ najmanje 61 % i najviše 66 %
Opis	Bijeli kristali ili prah
Identifikacija	
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Materija nerastvorljiva u kiselini</i>	Najviše 0,4 %
<i>Fluorid</i>	Najviše 30 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Aluminij</i>	Najviše 200 mg/kg.

E 450 (ix) MAGNEZIJ DIHIDROGEN DIFOSFAT

Sinonimi	Kiseli magnezijev pirofosfat, monomagnezij dihidrogen
-----------------	---

Definicija	<p>pirofosfat, magnezijev difosfat, magnezijev pirofosfat</p> <p>Magnezij dihidrogen difosfat je kisela magnezijeva sol difosforne kiseline. Proizvodi se polaganim dodavanjem vodene disperzije magnezijeva hidroksida u fosforu kiselinu dok se ne postigne molarni omjer 1: 2 između Mg i P. Tokom reakcije temperatura se zadržava ispod 60 °C. Reakcijskoj mješavini dodaje se oko 0,1 % vodikova peroksida i suspenzija se zatim zagrijava i melje</p>
<i>EINECS</i>	244-016-8
<i>Hemijsko ime</i>	Mono magnezijev dihidrogen difosfat
<i>Hemijska formula</i>	$MgH_2P_2O_7$
<i>Molekulska masa</i>	200,25
<i>Analiza</i>	Sadržaj P_2O_5 najmanje 68,0 % i najviše 70,5 % izraženo kao P_2O_5 Sadržaj MgO najmanje 18,0 % i najviše 20,5 % izraženo kao MgO
Opis	Bijeli kristali ili prah
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Lagano rastvorljiv u vodi, praktično nerastvorljiv u etanolu
<i>Veličina čestice</i>	Prosječna veličina čestice varira između 10 i 50 μm
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 12 % (800 °C, 0,5 sata)
<i>Fluorid</i>	Najviše 20 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Aluminij</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg

E 451 (i) PENTANATRIJEV TRIFOSFAT

Sinonimi	<p>Pentanatrij tripolifosfat Natrij tripolifosfat</p>
Definicija	
<i>Einecs</i>	231-838-7
<i>Hemijsko ime</i>	Pentanatrij trifosfat
<i>Hemijska formula</i>	$Na_5O_{10}P_3 \cdot nH_2O$ (n = 0 ili 6)
<i>Molekulska masa</i>	367,86
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 85,0 % (bezvodni) ili 65,0 % (heksahidrat) Sadržaj P_2O_5 najmanje 56 % i najviše do 59 % (bezvodni) Ili najmanje 43 % i najviše 45 % (heksahidrat)
Opis	Bijele, slabo higroskopne granule ili prah
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Potpuno rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan

<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 9,1 i 10,2 (1 %-tnog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Bezvodni: Najviše 0,7 % (105 °C, jedan sat) Heksahidrat: Najviše 23,5 % (60 °C, jedan sat, a zatim sušenjem na 105°C, 4 sata)
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,1 %
<i>Viši polifosfati</i>	Najviše 1 %
<i>Fluorid</i>	Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 451 (ii) PENTAKALIJ TRIFOSFAT

Sinonimi	Pentakalij tripolifosfat Kalij trifosfat Kalij tripolifosfat
Definicija	
<i>Einecs</i>	237-574-9
<i>Hemijsko ime</i>	Pentakalij trifosfat Pentakalij tripolifosfat
<i>Hemijska formula</i>	$K_5O_{10}P_3$
<i>Molekulska masa</i>	448,42
<i>Analiza</i>	Sadržaj nemanji od 85 % na bezvodnoj osnovi <i>Sadržaj P_2O_5</i> najmanje 46.5 % i najviše 48 %
Opis	Bijeli, vrlo higroskopian prah ili granule
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 9,2 i 10,5 (1 %-tnog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri paljenju</i>	Najviše 0,4 % (105 °C, 4 sata, potom 550 °C, 30 minuta)
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 2 %
<i>Fluorid</i>	Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 452 (i) NATRIJ POLIFOSFAT

1. RASTVORLJIVI POLIFOSFAT

Sinonimi

Natrij heksametafosfat
Natrij tetrapolifosfat
Grahamova so
Natrijev polifosfati, staklenasti
Natrij polimetafosfat
Natrij metafosfat

Definicija

Rastvorljivi natrije polifosfati se dobivaju fuzijom a potom hlađenjem natrij ortofosfata. Ovi spojevi su klasa koja se sastoji od nekoliko amorfnih, u vodi rastvorljivih polifosfata sastavljenih od linearnih lanaca jedinica metafosfata, $(\text{NaPO}_3)_x$ gdje je $x \geq 2$, koje se završavaju grupama Na_2PO_4 . Ove supstance se uglavnom identificiraju njihovim odnosom $\text{Na}_2\text{O}/\text{P}_2\text{O}_5$ ili njihovim sadržajem P_2O_5 . Odnosi $\text{Na}_2\text{O}/\text{P}_2\text{O}_5$ variraju od oko 1,3 za natrij tetrapolifosfat, gdje je $x =$ približno 4; do oko 1,1 za Grahamovu so, uobičajeno poznat kao natrijev heksametafosfat, gdje je $x = 13$ do 18; i do oko 1,0 za natrijev polifosfate velike molekularne mase, gdje je $x = 20$ do 100 ili više. pH njihovih rastvora varira od 3,0 do 9,0
272-808-3

Einecs

Hemijsko ime

Hemijska formula

Natrij polifosfat

Molekulska masa

Heterogene mješavine natrijevih soli linearnih kondenzovanih polifosfatnih kiselina sa općom formulom $\text{H}_{(n+2)}\text{P}_n\text{O}_{(3n+1)}$ gdje 'n' nije manji od 2
(102)_n

Analiza

Sadrži najmanje 60 % P_2O_5 i najviše 71 % na osnovu ostataka nakon spaljivanja

Opis

Bezbojne ili bijele, transparentne pločice, granule, ili prahovi

Identifikacija

Rastvorljivost

Lako rastvorljiv u vodi

Test na natrij

Pozitivan

Test na fosfat

Pozitivan

pH

Između 3,0 i 9,0 (1 %-tnog rastvora)

Čistoća

Gubitak pri spaljivanju

Najviše 1 %

Materija nerastvorljiva u vodi

Najviše 0,1 %

Fluorid

Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)

Arsen

Najviše 1 mg/kg

Kadmij

Najviše 1 mg/kg

Olovo

Najviše 1 mg/kg

Živa

Najviše 1 mg/kg

2. NERASTVORLJIVI POLIFOSFATI

Sinonimi

Nerastvorljivi natrij metafosfat

Definicija

Einecs

Hemijsko ime

Hemijska formula

Molekulska masa

Analiza

Opis

Identifikacija

Rastvorljivost

Test na natrij

Test na fosfat

pH

Čistoća

Fluorid

Arsen

Kadmij

Olovo

Živa

Maddrellova so

Nerastvorljivi natrij polifosfat, IMP

Nerastvorljivi natrijev metafosfat je natrijev polifosfat velike molekularne mase sastavljen od dva duga lanca metafosfata $(\text{NaPO}_3)_x$ koji su spiralno omotani u suprotnim smjerovima oko zajedničke ose. $\text{Na}_2\text{O}/\text{P}_2\text{O}_5$ odnos je oko 1,0. pH suspenzije koncentracije 1 u 3 u vodi je oko 6,5
272-808-3

Natrijev polifosfat

Heterogene mješavine natrijevih soli linearnih kondenzovanih polifosfatnih kiselina sa općom formulom $\text{H}_{(n+2)}\text{P}_n\text{O}_{(3n+1)}$ gdje 'n' nije manji od 2
(102)_n

Sadržaj P₂O₅ najmanje 68,7 % i najviše do 70,0 %

Bijeli kristalni prah

U vodi nerastvorljiv, rastvorljiv u mineralnim kiselinama i u rastvorima kalijev i amonij (ali ne i natrijev) hlorida

Pozitivan

Pozitivan

Oko 6,5 (1 u 3 suspenzije u vodi)

Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)

Najviše 1 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

E 452 (ii) KALIJ POLIFOSFAT

Sinonimi

Kalij metafosfat

Kalij polimetafosfat

Kurrolova so

Definicija

Einecs

Hemijsko ime

Hemijska formula

232-212-6

Kalij polifosfat

$(\text{KPO}_3)_n$

Heterogene mješavine kalijevih soli linearnih kondenzovanih polifosfatnih kiselina sa općom formulom $\text{H}_{(n+2)}\text{P}_n\text{O}_{(3n+1)}$ gdje 'n' nije manji od 2
(118)_n

Molekulska masa

Analiza

Sadržaj P₂O₅ najmanje 53,5 % i najviše do 61,5 % na osnovu ostatka nakon spaljivanja

Opis

Fini bijeli prah ili kristali ili bezbojne staklaste pločice

Identifikacija

Rastvorljivost

1 g se rastvara u 100 ml rastvora natrijev acetata

<i>Test na kalij</i>	koncentracije 1 u 25
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Najviše do 7,8 (1 %-tne suspenzije)
Čistoća	
<i>Gubitak pri paljenju</i>	Najviše 2 % (105 °C, 4 sata, potom 550 °C, 30 minuta)
<i>Ciklični fosfat</i>	Najviše 8 % na osnovu sadržaja P ₂ O ₅
<i>Fluorid</i>	Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 452(iii) NATRIJEV KALCIJ POLIFOSFAT

<i>Sinonim</i>	Natrijev kalcij polifosfat, staklasti
Definicija	
<i>Einecs</i>	233-782-9
<i>Hemijsko ime</i>	Natrijev kalcij polifosfat
<i>Hemijska formula</i>	(NaPO ₃) _n CaO gdje je n tipično 5
<i>Analiza</i>	Najmanje 61 % i najviše 69 % kao P ₂ O ₅ na osnovu ostataka nakon spaljivanja
Opis	Bijeli staklasti kristali, loptice
Identifikacija	
<i>pH</i>	Približno 5 do 7 (1 %-tna m/m suspenzija)
<i>Sadržaj CaO</i>	7 % - 15 % m/m
Čistoća	
<i>Fluorid</i>	Najviše 10 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 452 (iv) KALCIJ POLIFOSFAT

Sinonimi	Kalcij metafosfat Kalcij polimetafosfat
Definicija	
<i>Einecs</i>	236-769-6
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij polifosfat
<i>Hemijska formula</i>	(CaP ₂ O ₆) _n
<i>Molekulska masa</i>	Heterogene mješavine kalcijih soli linearnih kondenzovanih polifosfatnih kiselina sa općom formulom H _(n+2) P _n O _(n+1) gdje 'n' nije manji od 2 (198) _n

<i>Analiza</i>	<i>Sadržaj P₂O₅</i> najmanje 71 % i najviše 73 % na zapaljenoj bazi
Opis	Bezmirisni, bezbojni kristali ili bijeli prah
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Obično umjereno rastvorljiv u vodi. Rastvorljiv u kiselinama
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
<i>Sadržaj CaO</i>	27 do 29,5 %
Čistoća	
<i>Gubitak pri paljenju</i>	Najviše 2 % (105 °C, 4 sata, potom 550 °C, 30 minuta)
<i>Ciklični fosfat</i>	Najviše 8 % na osnovu sadržaja P ₂ O ₅
<i>Fluorid</i>	Najviše 30 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 456 KALIJ POLIASPARTAT	
Sinonimi	
Definicije	Kalij poliaspartat kalijeva je sol poliasparsginske kiseline proizvedena od L-asparginske kiseline i kalijeva hidroksida. Asparaginska se kiselina toplotnom postupkom pretvara u neotopivi polisukcinimid. Polisukcinimid se tretira kalijevim hidroksidom kako bi se omogućilo otvaranje prstena i polimerizacije jedinica. Zadnji je korak sušenje raspršivanjem, što rezultira svjetlosmeđim prahom. 64723-18-8
<i>CAS broj</i>	64723-18-8
<i>Hemijski naziv</i>	L-asparaginska kiselina, homopolimer, kalijeva so
<i>Hemijska formula</i>	[C ₄ H ₄ NO ₃ K] _n
<i>Prosječna molekulska masa</i>	Oko 5 300 g/mol
<i>Analiza</i>	Ne manje od 98% na temelju suhe materije
<i>Veličina čestica</i>	Najmanje 45 μm (najviše 1 % mase čestica manjih od 45 μm)
Opis	Svjetlosmeđi prah bez mirisa
Identifikacija	
<i>Rastvoljivost</i>	Vrlo rastvorljiv u vodi i slabo rastvorljiv u organskim otapalima
<i>pH</i>	7,5 – 8,5 (40% vodene otopine)
Čistoća	
<i>Stupanj supstitucije</i>	Ne manje od 91,5 % na temelju suhe materije
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 11 % (105 °C, 12 sati)
<i>Kalij hidroksid</i>	Najviše 2 %
<i>Asparaginska kiselina</i>	Najviše 1 %
<i>Ostale nečistoće</i>	Najviše 0,1 %

<i>Arsen</i>	Najviše 2,5 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1,5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 0,5 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 0,1 mg/kg

E 459 BETA-CIKLODEKSTRIN

Sinonimi

Definicija

Beta-ciklodekstrin je ne-reducirajući ciklični saharid koji se sastoji od sedam α -1,4-vezanih D-glukopiranosil jedinica. Produkt se proizvodi djelovanjem enzima cikloglikosiltransferaza (CGTase) dobivenog od *Bacillus circulans*, *Paenibacillus macerans* ili rekombinantnog *Bacillus licheniformis* niza SJI608 na djelimično hidrolizirani skrob.

Einecs 231-493-2

Hemijsko ime Cikloheptaamiloza

Hemijska formula $(C_6H_{10}O_5)_7$

Molekulska masa 1 135

Analiza Sadrži najmanje 98,0 % $(C_6H_{10}O_5)_7$ na bezvodnoj osnovi

Opis

Izgled vodenog rstvora

Gotovo bezmirisna bijela ili gotovo bijela kristalna materija
Bistar i bezbojan

Identifikacija

Rastvorljivost

Slabo rastvorljiv u vodi; potpuno rastvorljiv u vrućoj vodi; malo rastvorljiv u etanolu

Specifična rotacija

$[\alpha]_D^{25} +160^\circ$ do $+164^\circ$ (1 %-tni rastvor)

pH vrijednost

5,0-8,0 (1 %-tni rastvor)

Čistoća

Sadržaj vode

Najviše 14 % (Karl Fischer metoda)

Ostali ciklodekstrini

Najviše 2 % na bezvodnoj osnovi

Ostaci rastvarača

Najviše do 1 mg/kg toluena i trihloroetilena

Sulfatni pepeo

Najviše 0,1 %

Arsen

Najviše 1 mg/kg

Olovo

Najviše 1 mg/kg

E 460 (i) MIKROKRISTALNA CELULOZA, CELULOZNI GEL

Sinonimi

Definicija

Mikrokristalna celuloza je očišćena, djelimično depolimerizirana celuloza pripremljena obradom alfa-celuloze, koja je dobivena kao kaša od prirodnih loza vlaknastog biljnog materijala, sa mineralnim kiselinama. Step en polimerizacije je tipično manja od 400

Einecs 232-674-9

Hemijsko ime Celuloza

Hemijska formula $(C_6H_{10}O_5)_n$

Molekulska masa Oko 36 000

<i>Analiza</i>	Najmanje 97 % izraženo kao celuloza na bezvodnoj osnovi
<i>Veličina čestica</i>	Najmanje 5 µm (najviše do 10 % čestica manjih od 5 µm)
Opis	Fini bijeli ili gotovo bijeli prah bez mirisa
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi, etanolu, eteru i razblaženim mineralnim kiselinama. Malo rastvorljiv u rastvoru natrij hidroksida
<i>Reakcija boje</i>	Na 1 mg uzorka, dodati 1 ml fosfatne kiseline i zagrijavati na vodenoj kadi 30 minuta. Dodati 4 ml rastvora pirokatehola koncentracije 1 u 4 u fosfatnoj kiselini i grijati 30 minuta. Nastaje crvena boja.
<i>Infracrvena spektroskopija</i>	Treba utvrditi
<i>Test suspenzije</i>	Izmiješati 30 g uzorka sa 270 ml vode velikom brzinom (12 000 o/min.) u snažnom blenderu 5 minuta. Rezultirajuća mješavina će biti ili slobodno tekuća suspenzija ili teška, grumenasta suspenzija koja slabo teče, ako ikako teče, samo malo se sliježe i sadrži mnogo zaglavljenih mjehurića zraka. Ako se dobije slobodno tekuća suspenzija, prebaciti 100 ml u menzuru 100-ml i pustiti da stoji 1 sat. Čvrsta materija se sliježe i pojavljuje se izdvojena tečnost.
<i>pH</i>	pH izdvojene tečnosti je oko 5,0 i 7,5 (10 %-tne suspenzije u vodi)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 7 % (105 °C, 3 sata)
<i>Materija rastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,24 %
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,5 % određeno na 800 ± 25 °C
<i>Skrob</i>	Ne može se utvrditi
	U 20 ml disperzije dobivene u identifikacijskom testu suspendiranja dodati nekoliko kapi otopine joda te pomiješati. Ne smije se pojaviti ljubičasto-plava ili plava boja.
<i>Karboksilne grupe</i>	Najviše do 1 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

E 460 (ii) CELULOZA U PRAHU

Definicija	Očišćena, mehanički razložena celuloza pripremljena preradom alfa-celuloze koja je dobivena kao kaša od prirodnih loza vlaknastog biljnog materijala
<i>Einecs</i>	232-674-9
<i>Hemijsko ime</i>	Celuloza:linearni polimer sa 1-4 vezanim reziduama glukoze
<i>Hemijska formula</i>	(C ₆ H ₁₀ O ₅) _n
<i>Molekulska masa</i>	(162) _n (n je najčešće 1 000 ili više)
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 92 %
<i>Veličina čestica</i>	Najmanje 5 µm (najviše 10 % čestica manjih od 5 µm)

Opis	Bijeli prah bez mirisa
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiva u vodi, etanolu, eteru i razblaženim mineralnim kiselinama. Malo rastvorljiva u rastvoru natrij hidroksida.
<i>Test suspenzije</i>	Izmiješati 30 g uzorka sa 270 ml vode velikom brzinom (12 000 o/min.) u snažnom blenderu 5 minuta. Rezultirajuća mješavina će biti ili slobodno tekuća suspenzija ili teška, grumenasta suspenzija koja slabo teče, ako ikako teče, samo malo se sliježe i sadrži mnogo zaglavljenih mjehurića zraka. Ako se dobije slobodno tekuća suspenzija, prebaciti 100 ml u menzuru 100-ml i pustiti da stoji 1 sat. Čvrsta materija se sliježe i pojavljuje se izdvojena tečnost.
<i>pH</i>	pH izdvojene tečnosti je oko 5,0 i 7,5 (10 %-tne suspenzije u vodi)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 7 % (105 °C, 3 sata)
<i>Materija rastvorljiva u vodi</i>	Najviše 1,0 %
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,3 % određeno na 800 ± 25 °C
<i>Skrob</i>	Ne može se utvrditi
<i>Arsen</i>	U 20 ml disperzije dobivene identifikacijskim, testom B, dodati nekoliko kapi rastvora joda i promiješati. Ne nastaje ljubičasto-plava ili plava boja
<i>Olovo</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 461 METIL CELULOZA	
Sinonimi	Celuloza metil eter
Definicija	Metil celuloza je celuloza dobivena direktno iz prirodnih vrsta vlaknastog biljnog materijala i djelimično eterificirana sa metil grupama
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Metil eter celuloze
<i>Hemijska formula</i>	Polimeri sadrže substituirane jedinice anhidroglukoze sa sljedećom generalnom formulom: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$ gdje R_1, R_2, R_3 mogu biti jedno od sljedećih: — H — CH ₃ ili — CH ₂ CH ₃
<i>Molekulska masa</i>	Od oko 20 000 do 380 000
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 25 % i najviše 33 % metoksil grupa (-OCH ₃) i najviše 5 % hidroksietoksil grupa (-OCH ₂ CH ₂ OH)
Opis	Malo higroskopan bijeli ili blago žućkasti ili sivkasti bezmirisni, granularni ili vlaknasti prah bez okusa

Identifikacija

Rastvorljivost

Bubri u vodi, dajući bistar do opalescentni, viskozni, koloidni rastvor. Nerastvorljiva u etanolu, eteru i hloroformu.

Rastvorljiva u glacijalnoj acetatnoj kiselini

pH

Najmanje 5,0 i najviše 8,0 (1 %-tnog koloidnog rastvora)

Čistoća

Gubitak pri sušenju

Najviše 10 % (105 °C, 3 sata)

Sulfatni pepeo

Najviše 1,5 % određeno na 800 ± 25 °C

Arsen

Najviše 3 mg/kg

Olovo

Najviše 2 mg/kg

Živa

Najviše 1 mg/kg

Kadmij

Najviše 1 mg/kg

E 462 ETIL CELULOZA

Sinonimi

Celuloza etil eter

Definicija

Etil celuloza je celuloza dobivena direktno iz vlaknastog biljnog materijala i djelimično eterificirana sa etil grupama

Einecs

Hemijsko ime

Etil eter celuloze

Hemijska formula

Polimeri sadrže substituirane jedinice anhidroglukoze sa sljedećom generalnom formulom:

$C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)$ gdje R_1 , R_2 mogu biti jedno od sljedećih:

— H

— CH_2CH_3

Molekulska masa

Analiza

Sadržaj najmanje 44 % i najviše 50 % etoksil grupa ($-OC_2H_5$) na suhoj bazi (ekivalent najviše so 2,6 etoksil grupa po anhidroglukoznoj jedinici)

Opis

Malo higroskopian bijeli so skoro bijeli prah bez mirisa i okusa

Identifikacija

Rastvorljivost

Praktično nerastvorljiva u vodi, glicerolu i propan-1,2-diolu, ali rastvorljiva u varirajućim proporcijama određenih organskih rastvarača ovisno o etoksilnom sadržaju. Etil celuloza koja sadrži manje od 46 do 48 % etoksilnih grupa je slobodno rastvorljiva u tetrahidrofuranu, metil acetatu, hloroformu i aromatskim ugljikohidratnim etanol mješavinama. Etil celuloza koja sadrži 46 do 48 % ili više etoksilnih grupa je slobodno rastvorljiva u etanolu, metanolu, toluenu, hloroformu i etil acetatu.

Test formiranja sloja

Rastopiti 5 g uzorka u 95 g 80:20 (w/w) mješavine toluen etanola. Formira se jasan, stabilan i neznatno žut rastvor. Uliti nekoliko ml rastvora na stakleni tanjir i dopustiti rastvaraču da ispari. Ostaje gust, čvrst, kontinuiran i jasan sloj. Sloj je zapaljiv.

pH

Neutralan na lakmus (1 %-tnog koloidnog rastvora)

Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 3 % (105 °C, 2 sata)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,4 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 463 HIDROKSIPROPIL CELULOZA	
Sinonimi	Celuloza hidroksipropil eter
Definicija	Hidroksipropil celuloza je celuloza dobivena direktno iz prirodnih vrsta vlaknastog biljnog materijala i djelimično eterificirana sa hidroksipropil grupama
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Hidroksipropil eter celuloze
<i>Hemijska formula</i>	Polimeri sadrže substituirane jedinice anhidroglukoze sa sljedećom generalnom formulom: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$, gdje R_1, R_2, R_3 mogu biti jedno od sljedećih: — H — $CH_2CHOHCH_3$ — $CH_2CHO(CH_2CHOHCH_3)CH_3$ — $CH_2CHO[CH_2CHO(CH_2CHOHCH_3)CH_3]CH_3$
<i>Molekulska masa</i>	Od oko 30 000 do 1 000 000
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 80,5 % hidroksipropoksil grupa ($-OCH_2CHOHCH_3$) što je ekvivalentno najviše do 4,6 hidroksipropil grupa po jedinici anhidroglukoze na bezvodnoj osnovi
Opis	Malo higroskopian bijeli ili blago žućkasti ili sivkasti bezmirisni, granularni ili vlaknasti prah bez okusa
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Bubri u vodi, dajući bistar do opalescentni, viskozni, koloidni rastvor. Rastvorljiva u etanolu. Nerastvorljiva u eteru
<i>Gasna hromatografija</i>	Odrediti sastavne dijelove gasnom hromotografijom
<i>pH</i>	Najmanje 5,0 i najviše 8,0 (1 %-tnog koloidnog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 10 % (105 °C, 3 sata)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,5 % određeno na 800 ± 25 °C
<i>Propilen hlorohidrini</i>	Najviše 0,1 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

E 464 HIDROKSIPROPIL METIL CELULOZA

Sinonimi

Definicija

Hidroksipropil metil celuloza je celuloza dobivena direktno iz prirodnih vrsta vlaknastog biljnog materijala i djelimično eterificirana sa metil grupama i sadrže mali stepen hidroksipropil substitucije.

Einecs

Hemijsko ime

2-Hidroksipropil eter metilceluloza

Hemijska formula

Polimeri sadrže substituirane jedinice anhidroglukoze sa sljedećom generalnom formulom:

$C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$, gdje R_1 , R_2 , R_3 mogu biti jedno od sljedećih:

— H

— CH_3

— $CH_2CHOHCH_3$

— $CH_2CHO(CH_2CHOHCH_3)CH_3$

— $CH_2CHO[CH_2CHO(CH_2CHOHCH_3)CH_3]CH_3$

Molekulska masa

Od oko 13 000 do 200 000

Analiza

Sadržaj od najmanje 19 % i najviše do 30 % methoksil grupa ($-OCH_3$) i najmanje 3 % i najviše do 12 % hidroksipropoksil grupa ($-OCH_2CHOHCH_3$), na bezvodnoj osnovi

Opis

Malo higroskopan bijeli ili blago žućkasti ili sivkasti bezmirisni, granularni ili vlaknasti prah bez okusa

Identifikacija

Rastvorljivost

Bubri u vodi, dajući bistar do opalescentni, viskozni, koloidni rastvor. Nerastvorljiva u etanolu

Gasna hromatografija

Odrediti sastavne dijelove gasnom hromatografijom

pH

Najmanje 5,0 i najviše do 8,0 (1 %-tnog koloidnog rastvora)

Čistoća

Gubitak pri sušenju

Najviše 10 % (105 °C, 3 sata)

Sulfatni pepeo

Najviše 1,5 % proizvoda sa viskoznosti od 50 mPa.s ili više

Najviše 3 % za produkte viskoznosti ispod 50 mPa.s

Propilen hlorohidriini

Najviše 0,1 mg/kg

Arsen

Najviše 3 mg/kg

Olovo

Najviše 2 mg/kg

Živa

Najviše 1 mg/kg

Kadmij

Najviše 1 mg/kg

E 465 ETIL METIL CELULOZA

Sinonimi

Metil-etil-celuloza

Definicija

Etil -metil celuloza je celuloza dobivena direktno iz prirodnih loza vlaknastog biljnog materijala i djelimično eterificirana sa metil i etil grupama

Einecs

<i>Hemijsko ime</i>	Etil -metil eter celuloze
<i>Hemijska formula</i>	Polimeri sadrže substituirane jedinice anhidroglukoze sa sljedećom generalnom formulom: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$, gdje R_1, R_2, R_3 mogu biti jedno od sljedećih: — H — CH_3 — CH_2CH_3
<i>Molekulska masa</i>	Od oko 30 000 do 40 000
<i>Analiza</i>	Sadržaj na bezvodnoj osnovi najmanje 3,5 % i najviše do 6,5 % metoksil grupa ($-OCH_3$) i najmanje 14,5 % i najviše do 19 % etoksil grupa ($-OCH_2CH_3$), i najmanje 13,2 % i najviše do 19,6 % ukupnih alkoksil grupa, izraženo kao metoksil
Opis	Malo higroskopian bijeli ili blago žućkasti ili sivkasti bezmirisni, granularni ili vlaknasti prah bez okusa
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Bubri u vodi, dajući bistar do opalescentni, viskozni, koloidni rastvor. Rastvorljiv u etanolu. Nerastvorljiv u eteru
<i>pH</i>	Najmanje 5,0 i najviše 8,0 (1 % koloidni rastvor)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15 % za vlaknastu formu, i najviše 10 % za praškastu formu (105 °C do konstantne težine)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,6 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

E 466 NATRIJ KARBOKSI METIL CELULOZA, CELULOZNA GUMA

Sinonimi	NaCMC; natrijev CMC
Definicija	Natrij karboksi metil celuloza je djelimična natrijeva so karboksimetil eter celuloze, gdje je celuloza dobivena direktno od prirodnih vrsta vlaknastog biljnog materijala
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij so karboksimetil eter celuloze
<i>Hemijska formula</i>	Polimeri sadrže substituirane jedinice anhidroglukoze sa sljedećom generalnom formulom $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$, gdje R_1, R_2, R_3 mogu biti jedno od sljedećih: — H — CH_2COONa — CH_2COOH
<i>Molekulska masa</i>	Veća od približno 17 000 (stepen polimerizacije približno 100)
<i>Analiza</i>	Sadržaj na bezvodnoj osnovi najmanje 99,5 %
Opis	Malo higroskopian bijeli ili blago žućkasti ili sivkasti bezmirisni, granularni ili vlaknasti prah bez okusa

Identifikacija

<i>Rastvorljivost</i>	Daje viskozni koloidni rastvor sa vodom. Nerastvorljiv u etanolu
<i>Test pjene</i>	Jako promućkati 0,1 %-tni rastvor uzorka. Ne pojavljuje se sloj pjene (Ovaj test omogućava razlikovanje natrijev karboksimetil celuloze od celuloznih etera)
<i>Stvaranje taloga</i>	U 5 ml 0,5 %-tnog rastvora uzorka, dodati 5 ml 5 %-tnog rastvora bakar sulfata ili aluminij sulfata. Nastaje talog. (Ovaj test omogućava razlikovanje natrijev karboksimetil celuloze od celuloznih etera i od želatina, gume rogačeve mahune i tragakanta)
<i>Reakcija boje</i>	Dodati 0,5 g karboksi metil celuloznog natrija u prahu u 50 ml vode uz miješanje kako bi se stvorila ujednačena disperzija. Nastaviti mješanje do nastanka bistrog rastvora, i upotrijebiti rastvor za sljedeći test: U 1 mg uzorka, razblaženog sa jednakom količinom vode, u maloj epruveti, dodati 5 kapi rastvora 1-naftola. Nagnuti epruvetu, i oprezno dodati uz ivicu epruvete 2 ml sulfatne kiseline tako da napravi donji sloj. Na granici nastaje crveno-ljubičasta boja.
<i>pH</i>	Najmanje 5,0 i najviše 8,5 (1 %-tnog koloidnog rastvora)
Čistoća	
<i>Stepen supstitucije</i>	Najmanje 0,2 i najviše 1,5 karboksimetil grupa (-CH ₂ COOH) po jedinici anhidroglukoze
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 12 % (105 °C do konstantne težine)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Ukupno glikolat</i>	Najviše 0,4 %, izraženo kao natrijev glikolat na bezvodnoj osnovi
<i>Natrij</i>	Najviše 12,4 % na bezvodnoj osnovi

E 468 UNAKRSNO VEZANA NATRIJ KARBOKSI METIL CELULOZA, UNAKRSNO VEZANA CELULOZNA GUMA

Sinonimi

Unakrsno vezana karboksimetil celuloza
Unakrsno vezana CMC
Unakrsno vezana natrijeva CMC

Definicija

Unakrsno vezana natrije karboksimetil celuloza je natrijeva so termički unakrsno vezana djelimična O-karboksimetilirana celuloza

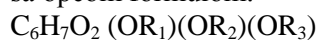
Einecs

Hemijsko ime

Natrij so unakrsno vezane karboksimetil eter celuloze

Hemijska formula

Polimeri koji sadrže substituirane jedinice anhidroglukoze sa općom formulom:



gdje R₁; R₂ i R₃ mogu biti bilo koji od sljedećih:

— H

— CH₂COONa

<p><i>Molekulska masa</i></p> <p><i>Analiza</i></p> <p>Opis</p> <p>Identifikacija</p> <p><i>Stvaranje taloga</i></p> <p><i>Reakcija boje</i></p> <p><i>Test na natrij</i></p> <p><i>pH</i></p> <p>Čistoća</p> <p><i>Gubitak pri sušenju</i></p> <p><i>Materije rastvorljive u vodi</i></p> <p><i>Stepen supstitucije</i></p> <p><i>Sadržaj natrija</i></p> <p><i>Arsen</i></p> <p><i>Olovo</i></p> <p><i>Kadmij</i></p> <p><i>Živa</i></p>	<p>— CH₂COOH</p> <p>Malo higroskopan, bijeli do tamno-bijeli, bezbojni prah</p> <p>Promućkati 1g sa 100 ml rastvora koji sadrži 4 mg/kg metilen plave i pustiti da se slegne. Supstanca koja se ispituje apsorbuje metilen plavu i sliježe se kao plava, vlaknasta masa</p> <p>Promućkati 1g sa 50 ml vode. Prenijeti 1 ml mješavine u epruvetu, dodati 1 ml vode i 0,05 ml svježe pripremljenog rastvora koncentracije 40 g/l alfa-naftola u metanolu. Nagnuti epruvetu i pažljivo dodati 2 ml sumporne kiseline niz zid tako da ona napravi donji sloj. Nastaje crveno-ljubičasta boja na mjestu spajanja</p> <p>Pozitivan</p> <p>Najmanje 5,0 i najviše 7,0 (1 %-tni rastvor)</p> <p>Najviše 6 % (105 °C, 3h)</p> <p>Najviše 10 %</p> <p>Najmanje 0,2 i najviše 1,5 karboksimetil grupa po jedinici anhidroglukoze</p> <p>Najviše 12,4 % na bezvodnoj osnovi</p> <p>Najviše 3 mg/kg</p> <p>Najviše 2 mg/kg</p> <p>Najviše 1 mg/kg</p> <p>Najviše 1 mg/kg</p>
---	--

E 469 ENZIMATSKI HIDROLIZIRANA KARBOKSIMETILCELULOZE, ENZIMSKI HIDROLIZIRANA CELULOZA

<p>Sinonimi</p> <p>Definicija</p> <p><i>Einecs</i></p> <p><i>Hemijsko ime</i></p> <p><i>Hemijska formula</i></p> <p><i>Molekulska masa</i></p>	<p>Natrij karboksimetil celuloza, enzimatski hidrolizirana</p> <p>Enzimatski hidrolizirana karboksimetilceluloza dobija se od karboksimetilceluloze enzimatskom digestijom sa celulazom koja je produkt <i>Trichoderma longibrachiatum</i> (ranije <i>T. reesei</i>)</p> <p>Djelomično enzimski hidrolizirana natrijeva karboksimetil celuloza</p> <p>Natrijevi soli polimera koji sadrže supstituirane jedinice anhidroglukoze sa općom formulom:</p> $[C_6H_7O_2(OH)_x(OCH_2COONa)_y]_n$ <p>gdje je n stepen polimerizacije</p> <p>x = 1,50 do 2,80</p> <p>y = 0,2 do 1,50</p> <p>x + y = 3,0</p> <p>(y = stepen supstitucije)</p> <p>178,14 gdje je y = 0,20</p>
--	---

	282,18 gdje je $y = 1,50$
<i>Analiza</i>	Makromolekule: Najmanje 800 (n oko 4)
Opis	Najmanje 99,5 %, uključujući mono- i disaharide, na suhoj osnovi
Identifikacija	Bijeli ili blago žućkasti ili sivkasti, bezmirisni, blago higroskopni granularni ili vlaknasti prah
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
<i>Pjena test</i>	Snažno promućkati 0,1 %-tni rastvor uzorka. Ne nastaje sloj pjene. Ovaj test odvaja natrij karboksimetil celulozu, bilo hidroliziranu ili ne, od ostalih celuloza etera i od alginata i prirodnih guma
<i>Stvaranje taloga</i>	U 5 ml 0,5 %-tnog rastvora uzorka dodati 5 ml 5 %-tnog rastvora bakar ili aluminij sulfata. Nastaje talog. Ovaj test odvaja natrijev karboksimetil celulozu, bilo hidroliziranu ili ne, od ostalih celuloza etera i od želatina, bume mahune rogača i tragakant gume
<i>Reakcija boje</i>	Dodati 0,5 g praškastog uzorka u 50 ml vode, uz miješanje kako bi se dobila ujednačena disperzija. Nastaviti miješanje dok ne nastane bistar rastvor. Razblažiti 1 ml rastvora sa 1 ml vode u maloj epruveti. Dodati 5 kapi 1-naftol TS. Nagnuti epruvetu, i pažljivo nasuti niz zidove epruvete 2 ml sumporne kiseline tako da ona napravi donji sloj. Nastaje crveno-ljubičasta boja na mjestu spajanja
<i>Viskozitet (60 % čvrsta materija)</i>	Najmanje $2\ 500\ \text{kgm}^{-1}\text{s}^{-1}$ na 25 °C što odgovara prosječnoj molekularnoj težini od 5 000 Da
<i>pH</i>	Najmanje 6,0 i najviše 8,5 (1 %-tnog koloidnog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše do 12 % (105°C do konstantne težine)
<i>Stepen supstitucije</i>	Najmanje 0,2 i najviše 1,5 karboksimetil grupa po jedinici anhidroglukoze na suhoj osnovi
<i>Natrij hlorid i natrij glikolat</i>	Najviše 0,5 % pojedinačno ili u kombinaciji
<i>Preostala enzimaska aktivnost</i>	Prolazi test. Nema promjene u viskozitetu testnog rastvora, što ukazuje na hidrolizu natrij karboksimetil celuloze
<i>Olovo</i>	Najviše do 3 mg/kg

E 470a NATRIJ, KALIJ I KALCIJ SOLI MASNIH KISELINA

Sinonimi

Definicija

Einecs

Hemijsko ime

Hemijska formula

Molekulska masa

Analiza

Opis

Natrij, kalijev i kalcij soli masnih kiselina koje se javljaju u prehrambenim uljima i masnoćama, gdje se ova ulja dobivaju ili iz jestivih masnoća i ulja ili iz destilovanih prehrambenih masnih kiselina

Sadržaj na bezvodnoj osnovi najmanje 95 % (105 °C do konstantne mase)

Bijeli ili kremasto bijeli lagani prašci, listići ili polučvrste materije

Identifikacija

Rastvorljivost

Natrij i kalij soli: rastvorljive u vodi i etanolu, kalcij soli: nerastvorljive u vodi, etanolu i eteru

Test na katione

Pozitivan

Test na masne kiseline

Pozitivan

Čistoća

Natrij

Najmanje 9 % i najviše 14 % izraženo kao Na₂O

Kalij

Najmanje 13 % i najviše 21,5 % izraženo kao K₂O

Kalcij

Najmanje 8,5 % i najviše 13 % izraženo kao CaO

Nesaponificirane materije

Najviše 2 %

Slobodne masne kiseline

Najviše 3 % kao oleinska kiselina

Arsen

Najviše 3 mg/kg

Olovo

Najviše 2 mg/kg

Živa

Najviše 1 mg/kg

Kadmij

Najviše 1 mg/kg

Slobodni alkali

Najviše 0,1 % izraženo kao NaOH

Materija nerastvorljiva u alkoholu

Najviše 0,2 % (samo natrij i kalij soli)

E 470b MAGNEZIJ SOLI MASNIH KISELINA

Sinonimi

Definicija

Magnezij soli masnih kiselina koje se javljaju u prehrambenim uljima i masnoćama, gdje se ova ulja dobivaju ili iz jestivih masnoća i ulja ili iz destilovanih prehrambenih masnih kiselina.

Einecs

Hemijsko ime

Hemijska formula

Molekulska masa

Analiza

Sadržaj na bezvodnoj osnovi najmanje 95 % (105 °C do konstantne mase)

Opis

Bijeli ili kremasto bijeli lagani prašci, listići ili polučvrste materije

Identifikacija

Rastvorljivost

Nerastvorljivi u vodi, djelimično rastvorljivi u etanolu i eteru

Test na magnezij

Pozitivan

Test na masne kiseline

Pozitivan

Čistoća

Magnezij

Najmanje 6,5 % i najviše 11 % izraženo kao MgO

Slobodni alkali

Najviše 0,1 % izraženo kao MgO

Materija koja se ne može saponificirati

Najviše 2 %

Slobodne masne kiseline

Najviše 3 % kao oleinska kiselina

Arsen

Najviše 3 mg/kg

Olovo

Najviše 2 mg/kg

<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

E 471 MONOGLICERIDI I DIGLICERIDI MASNIH KISELINA

Sinonimi	Gliceril monostearat Gliceril monopalmitat Gliceril monooleat, itd. Monostearin, monopalmitin, monoolein, itd. GMS (za gliceril monostearat)
Definicija	Mono- i digliceridi masnih kiselina sastoje se od mješavine glicerol mono-, di- i triestera masnih kiselina koji se javljaju u prehrambenim uljima i masnoćama. Mogu sadržavati male količine slobodnih masnih kiselina i glicerola
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	Sadržaj mono- i diestera: najmanje 70 %
Opis	Proizvod varira od svijetlo žute do svijetlo smeđe uljne tečnosti do bijela ili malo tamno bijela tvrda voštana čvrsta materija. Čvrsta materija može biti u obliku listića, praha ili malih perlica
Identifikacija	
<i>Infracrveni spektar</i>	Karakterističan za djelimični masno kiselinski ester poliola
<i>Test na glicerol</i>	Pozitivan
<i>Test na masne kiseline</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljivi u vodi, rastvorljivi u etanolu i toluenu na 50 °C
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 2 % (Karl Fischer metoda)
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 6
<i>Slobodni glicerol</i>	Najviše 7 %
<i>Poligliceroli</i>	Najviše 4 % diglicerola i najviše 1 % viših poliglicerola u oba slučaja bazirano na ukupnom sadržaju glicerola
<i>Arsen</i>	Najviše do 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše do 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše do 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše do 1 mg/kg
<i>Ukupno glicerola</i>	Najmanje 16 % i najviše 33 %
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,5 % određeno na 800 ± 25 °C

Kriteriji čistoća primjenjuju se na aditiv koji ne sadrži natrij, kalij i kalcij soli masnih kiselina, međutim te supstance mogu biti prisutne do maksimalnog nivoa od 6 % (izraženo kao natrij oleat)

E 472 a ESTERI SIRĆETNE KISELINE I MONO- I DIGLICERIDA MASNIH KISELINA

Sinonimi	Acetatno kiselinski esteri mono- i diglicerida Acetogliceridi Acetilirani mono- i digliceridi Acetatno i masno kiselinski esteri glicerola
Definicija	Esteri glicerola sa sirćetnom kiselinom i masnim kiselinama koji se javljaju u prehrambenim uljima i masnoćama. Mogu sadržavati male količine slobodnog glicerola, slobodnih masnih kiselina, slobodne acetatne kiseline i slobodnih glicerida
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Bistre, mobilne tečnosti do čvrste materije, od bijele do svijetlo žute boje
Identifikacija	
<i>Test na glicerol</i>	Pozitivan
<i>Test na masne kiseline</i>	Pozitivan
<i>Test na acetatnu kiselinu</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljivi u vodi. Rastvorljivi u etanolu
Čistoća	
<i>Kiseline osim acetatne i masnih kiselina</i>	Manje od 1 %
<i>Slogodni glicerol</i>	Najviše 2 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Ukupno acetatne kiseline</i>	Najmanje 9 % i najviše 32 %
<i>Slobodne masne kiseline (i acetatna kiselina)</i>	Najviše do 3 % procijenjeno kao oleinska kiselina
<i>Ukupno glicerola</i>	Najmanje 14 % i najviše 31 %
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše do 0,5 % određeno na 800 ± 25 °C

Kriteriji čistoća primjenjuju se na aditiv koji ne sadrži natrij, kalij i kalcij soli masnih kiselina, međutim te supstance mogu biti prisutne do maksimalnog nivoa od 6 % (izraženo kao natrij oleat)

E 472 b LAKTATNO KISELINSKI ESTERI MONOGLICERIDA I DIGLICERIDA MASNIH KISELINA

Sinonimi	Laktatno kiselinski ester mono- i diglicerida Laktogliceridi
Definicija	Mono- i digliceridi masnih kiselina esterificirani sa laktatnom kiselinom Esteri glicerola sa laktatnom kiselinom i masnim kiselinama koji se javljaju u prehrambenim uljima i masnoćama. Mogu sadržavati male količine slobodnog glicerola, slobodnih masnih kiselina, slobodne laktatne

<i>Einecs</i>	kiseline i slobodnih glicerida
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Bistre, mobilne tečnosti do čvrste materije varirajuće konzistentnosti, od bijele do svijetlo žute boje
Identifikacija	
<i>Test na glicerol</i>	Pozitivan
<i>Test na masne kiseline</i>	Pozitivan
<i>Test na laktatnu kiselinu</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljivi u hladnoj vodi ali disperzivan u vrućoj vodi
Čistoća	
<i>Kiseline osim mliječne i masnih kiselina</i>	Manje od 1 %
<i>Slogodni glicerol</i>	Najviše 2 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Ukupna mliječna kiselina</i>	Najmanje 13 % i najviše 45 %
<i>Slobodne masne kiseline (i mliječna kiselina)</i>	Najviše do 3 % procijenjeno kao oleinska kiselina
<i>Ukupno glicerola</i>	Najmanje 13 % i najviše 30 %
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,5 % određeno na 800 ± 25 °C
<i>Kriteriji čistoća primjenjuju se na aditiv koji ne sadrži natrij, kalij i kalcij soli masnih kiselina, međutim te supstance mogu biti prisutne do maksimalnog nivoa od 6 % (izraženo kao natrij oleat)</i>	
E 472 c CITRIČNO KISELINSKI ESTERI MONOGLICERIDA I DIGLICERIDI MASNIH KISELINA	
Sinonimi	Citrično kiselinski esteri mono- i diglicerida Citrogliceridi
Definicija	Mono- i digliceridi masnih kiselina esterificirani sa limunskom kiselinom Esteri glicerola s limunskom i masnim kiselinama koji se nalaze u prehrambenim mastima i uljima. Mogu sadržavati male količine slobodnoga glicerola, slobodnih masnih kiselina, slobodne limunske kiseline i slobodnih glicerida. Mogu biti djelomično ili u cijelosti neutralizirani natrijevim, kalijevim ili kalcijim solima pogodnim za tu svrhu i odobreni za upotrebu kao prehrambeni aditivi u skladu s ovim Pravilnikom.
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	

<i>Analiza</i>	
Opis	Žućkaste ili svijetlo smeđe tečnosti do voštane čvrste materije ili polučvrste materije
Identifikacija	
<i>Test na glicerol</i>	Pozitivan
<i>Test na masne kiseline</i>	Pozitivan
<i>Test na limunsku kiselinu</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljivi u hladnoj vodi, disperzivni u vrućoj vodi, rastvorljivi uljima i masnoćama, nerastvorljivi u hladnom etanolu
Čistoća	
<i>Kiseline osim limunske i masnih kiselina</i>	Manje 1 %
<i>Slobodni glicerol</i>	Najviše 2 %
<i>Ukupni glicerol</i>	Najmanje 8 % i najviše 33 %
<i>Ukupna limunska kiselina</i>	Najmanje 13 % i najviše 50 %
<i>Sulfatni pepeo</i>	Ne-neutralizirani proizvodi najviše 0,5 % (800 ± 25 °C) Djelimično ili potpuno neutralizirani proizvodi najviše do 10 % (800 ± 25 °C)
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 130
<i>Kriteriji čistoća primjenjuju se na aditiv koji ne sadrži natrijev, kalij i kalcij soli masnih kiselina, međutim te supstance mogu biti prisutne do maksimalnog nivoa od 6 % (izraženo kao natrij oleat)</i>	
E 472 d TARTARATNO KISELINSKI ESTERI MONOGLICERIDA I DIGLICERIDA MASNIH KISELINA	
Sinonimi	Tartaratno kiselinski esteri mono- i diglicerida mono- i diglicerida masnih kiselina esterificirani sa tartaratnom kiselinom
Definicija	Esteri glicerola sa tartaratnom kiselinom i masnim kiselinama koji se javljaju u prehrambenim uljima i masnoćama. Mogu sadržavati male količine slobodnog glicerola, slobodnih masnih kiselina, slobodne tartaratne kiseline i slobodnih glicerida
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Ljepljive viskozne žućkaste tečnosti do tvrdih žutih voskova
Identifikacija	
<i>Test na glicerol</i>	Pozitivan
<i>Test na masne kiseline</i>	Pozitivan
<i>Test na tartaratnu kiselinu</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Kiseline osim vinske i masnih kiselina</i>	Manje od 1 %

<i>Slobodni glicerol</i>	Najviše 2 %
<i>Ukupni glicerol</i>	Najmanje 12 % i najviše 29 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Ukupna tartaratna kiselina</i>	Najmanje 15 % i najviše 50 %
<i>Slobodne masne kiseline</i>	Najviše 3 % kao oleinska kiselina
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše do 0,5 % (800 ± 25 °C)
Kriteriji čistoća primjenjuju se na aditiv koji ne sadrži natrij, kalij i kalcij soli masnih kiselina, međutim te supstance mogu biti prisutne do maksimalnog nivoa od 6 % (izraženo kao natrij oleat)	
E 472 e MONOACETIL I DIACETILTARTARATNO KISELINSKI ESTERI MONOGLICERIDA I DIGLICERIDA MASNIH KISELINA	
Sinonimi	Esteri monoglicerida i diglicerida s diacetiliranom vinskom kiselinom; monogliceridi i digliceridi masnih kiselina esterificirani monoacetilnom vinskom i diacetilnom vinskom kiselinom; esteri glicerola s diacetilnom vinskom i masnim kiselinama
Definicija	Miješani esteri glicerola sa mono- i diacetiltartaratnih kiselina (dobivenih iz tartaratne kiseline) i masnih kiselina koji se javljaju u prehrambenim uljima i masnoćama. Mogu sadržavati male količine slobodnog glicerola, slobodnih masnih kiselina, slobodne tartaratne kiseline i acetatne kiseline i njihovih kombinacija, i slobodnih glicerida. Također sadrži tartaratne i acetatne estere masnih kiselina
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Ljepljive viskozne tečnosti preko masne konzistentnosti do žutog voska koji hidroliziraju u vlažnom zraku oslobađajući acetatnu kiselinu
Identifikacija	
<i>Test na glicerol</i>	Pozitivan
<i>Test na masne kiseline</i>	Pozitivan
<i>Test na tartaratnu kiselinu</i>	Pozitivan
<i>Test na acetatnu kiselinu</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Kiseline osim acetatne, tartaratne i masnih kiselina</i>	Manje od 1 %
<i>Slobodni glicerol</i>	Najviše 2 %
<i>Ukupni glicerol</i>	Najmanje 11 % i najviše 28 %
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše do 0,5 % određeno na 800 ± 25 °C
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg

<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Ukupna vinska kiselina</i>	Najmanje 10 % i najviše 40 %
<i>Ukupna očetna kiselina</i>	Najmanje 8 % i najviše 32 %
<i>Kiselinski broj</i>	Najmanje 40 i najviše 130
Kriteriji čistoća primjenjuju se na aditiv koji ne sadrži natrij, kalij i kalcij soli masnih kiselina, međutim te supstance mogu biti prisutne do maksimalnog nivoa od 6 % (izraženo kao natrij oleat)	
E 472 f MJEŠOVITI ESTRI SIRČETNE I VINSKE KISELINE MONOGLICERIDA I DIGLICERIDI MASNIH KISELINA	
Sinonimi	Mono- i digliceridi masnih kiselina esterificirani sa sirčetnom i vinskom kiselinom
Definicija	Esteri glicerola sa acetatnom i tartaratnom kiselinom i masnim kiselinama koji se javljaju u prehrambenim uljima i masnoćama. Mogu sadržavati male količine slobodnog glicerola, slobodnih masnih kiselina, slobodne tartaratne kiseline i acetatne kiseline i slobodnih glicerida. Mogu sadržavati mono- i diacetiltartaratne estere mono- i diglicerida masnih kiselina
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Ljepljiva tečnost ili čvrsta masa, bijele do blijedožute boje
Identifikacija	
<i>Test na glicerol</i>	Pozitivan
<i>Test na masne kiseline</i>	Pozitivan
<i>Test na vinsku kiselinu</i>	Pozitivan
<i>Test na sirčetnu kiselinu</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Kiseline osim sirčetne, vinske i masnih kiselina</i>	Manje od 1 %
<i>Slobodni glicerol</i>	Najviše 2 %
<i>Ukupni glicerol</i>	Najmanje 12 % i najviše 27 %
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,5 % određeno na 800 ± 25 °C
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Ukupna očetna kiselina</i>	Najmanje 10 % i najviše 20 %
<i>Ukupna vinska kiselina</i>	Najmanje 20 % i najviše 40 %
<i>Slobodne masne kiseline</i>	Najviše 3 % kao oleinska kiselina
Kriteriji čistoća primjenjuju se na aditiv koji ne sadrži natrij, kalij i kalcij soli masnih kiselina, međutim te supstance mogu biti prisutne do maksimalnog nivoa od 6 % (izraženo kao natrij oleat)	

E 473 SAHAROZNI ESTERI MASNIH KISELINA

Sinonimi	Saharoesteri Šećerni esteri
Definicija	U osnovi monoesteri, diesteri i triesteri saharoze s masnim kiselinama koji se nalaze u prehrambenim mastima i uljima. Mogu se pripremiti iz saharoze i metilestera, etilestera i vinilestera prehrambenih masnih kiselina ili ekstrakcijom iz saharoglicerida. Za njihovu se pripremu mogu koristiti samo sljedeća otapala: dimetilsulfoksid, dimetilformamid, etil-acetat, propan-2-ol, 2-metil-1-propanol, propilenglikol, metiletil keton i superkritični ugljik dioksid. <i>p</i> -metoksi fenol može se koristiti kao stabilizator tokom proizvodnog postupka.
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 80 %
Opis	Čvrsti gelovi, mekane čvrste materije ili bijeli do malo sivkasti bijeli prašci
Identifikacija	
<i>Test na šećer</i>	Pozitivan
<i>Test na masne kiseline</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Slabo rastvorljivi u vodi. Rastvorljivi u etanolu
Čistoća	
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 2 % određeno na 800 ± 25 °C
<i>Slobodni šećer</i>	Najviše 5 %
<i>Slobodne masne kiseline</i>	Najviše 3 % kao oleinska kiselina
<i>p</i> -metoksi-fenol	Najviše 100 µg/kg
<i>Acetildehid</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Metanol</i>	Najviše 10 mg/kg
<i>Dimetilsulfoksid</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Dimetilformamid</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>2-metil-1-propanol</i>	Najviše 10 mg/kg
<i>Etil acetat</i>	
<i>Propan-2-ol</i>	Najviše 350 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji
<i>Propilen glikol</i>	
<i>Metil etil keton</i>	Najviše 10 mg/kg

Kriteriji čistoća primjenjuju se na aditiv koji ne sadrži natrij, kalij i kalcij soli masnih kiselina, međutim te supstance mogu biti prisutne do maksimalnog nivoa od 6 % (izraženo kao natrij oleat)

E 474 SAHAROGLICERIDI

Sinonimi

Šećerni gliceridi

Definicija

Saharogliceridi se proizvode reakcijom saharoze sa jestivom masnoćom ili uljem gdje se dobiva mješavina uglavnom mono-, di- i triestera saharoze i masnih kiselina zajedno sa rezidualnim mono-, di- i trigliceridima iz masnoća ili ulja. Za njihovu pripremu ne može se upotrebljavati nijedan organski rastvarač osim cikloheksana, dimetilformamida, etil acetata, 2-metil-1-propanola i propan-2-ola

Einecs

Hemijsko ime

Hemijska formula

Molekulska masa

Analiza

Sadržaj od najmanje 40 % i najviše do 60 % saharoznih estera masnih kiselina

Opis

Mekane čvrste materije, čvrsti gelovi ili bijeli do sivkastobijeli prah

Identifikacija

Test na šećer

Pozitivan

Test na masne kiseline

Pozitivan

Rastvorljivost

Nerastvorljivi u hladnoj vodi. Rastvorljivi u etanolu

Čistoća

Sulfatni pepeo

Najviše 2 % određeno na 800 ± 25 °C

Slobodni šećer

Najviše 5 %

Slobodne masne kiseline

Najviše 3 % procijenjeno kao oleinska kiselina

Arsen

Najviše 3 mg/kg

Olovo

Najviše 2 mg/kg

Živa

Najviše 1 mg/kg

Kadmij

Najviše 1 mg/kg

Metanol

Najviše 10 mg/kg

Dimetilformamid

Najviše 1 mg/kg

2-metil-1-propanol

Najviše 10 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji

Cikloheksan

Etil acetat

Najviše 350 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji

Propan-2-ol

Kriteriji čistoća primjenjuju se na aditiv koji ne sadrži natrij, kalij i kalcij soli masnih kiselina, međutim te supstance mogu biti prisutne do maksimalnog nivoa od 6 % (izraženo kao natrij oleat)

E 475 POLIGLICEROL ESTERI MASNIH KISELINA

Sinonimi

Poliglicerolni masno kiselinski esteri

Poliglicerinski esteri estera masnih kiselina

Definicija

Poliglicerol esteri masnih kiselina se proizvode esterifikacijom poliglicerola sa prehrambenim masnoćama ili uljima ili sa masnim kiselinama koji se javljaju u

<i>Einecs</i>	prehrambenim masnoćama i uljima. Od poliglicerola uglavnom su zastupljeni di-, tri- i tetragliceroli i sadrži najviše do 10 % poliglicerola jednakih ili viših od heptaglicerola.
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	Sadržaj ukupnih masno kiselinskih estera najmanje 90 %
Opis	Svijetlo do tamno žuta, uljana do vrlo viskozna tečnost; svijetla do srednje smeđa, plastika ili mekane čvrste materije; i svijetle do srednje smeđe, tvrde voštane čvrste materije
Identifikacija	
<i>Test na glicerol</i>	Pozitivan
<i>Test na poliglicerole</i>	Pozitivan
<i>Test na masne kiseline</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Esteri se kreću od vrlo hidrofilnih do vrlo lipofilnih, ali kao klasa većinom se disperguju u vodi i rastvorljivi su u organskim rastvaračima i uljima
Čistoća	
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,5 % određeno na 800 ± 25 °C
<i>Kiseline osim masnih kiselina</i>	Manje od 1 %
<i>Slobodne masne kiseline</i>	Najviše 6 % procijenjeno kao oleinska kiselina
<i>Ukupno glicerola i poliglicerola</i>	Najmanje 18 % i najviše 60 %
<i>Slobodni glicerol i poliglicerol</i>	Najviše 7 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

Kriteriji čistoća primjenjuju se na aditiv koji ne sadrži natrij, kalij i kalcij soli masnih kiselina, međutim te supstance mogu biti prisutne do maksimalnog nivoa od 6 % (izraženo kao natrij oleat)

E 476 POLIGLICEROL POLIRICINOLEAT

Sinonimi	Glicerol esteri kondenzovanih masnih kiselina ricinusovog ulja Poliglicerol esteri polikondenzovanih masnih kiselina iz ricinusovog ulja Poliglicerol esteri interesterificirane ricinoleinske kiseline PGPR
Definicija	Poliglicerol poliricinoleat se priprema esterifikacijom poliglicerola sa kondenzovanim masnim kiselinama ricinusovog ulja
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	

<i>Analiza</i>	
Opis	Bistra, vrlo viskozna tečnost
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi i u etanolu. Rastvorljiv u eteru, ugljikovodonicima i halogeniziranim ugljikovodonicima
<i>Test na glicerol</i>	Pozitivan
<i>Test na poliglicerol</i>	Pozitivan
<i>Test na ricinoleinsku kiselinu</i>	Pozitivan
<i>Indeks refrakcije</i>	$[n]_D^{65}$ između 1,4630 i 1,4665
Čistoća	
<i>Poligliceroli</i>	Poliglicerolski dio sastoji se od najmanje 75 % di-, tri- i tetraglicerola i sadrži najviše do 10 % poliglicerola jednakih ili viših od heptaglicerola
<i>Hidroksilni broj</i>	Najmanje 80 i najviše 100
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 6
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

E 477 PROPAN-1,2-DIOL ESTERI MASNIH KISELINA

Sinonimi	Propilen glikol esteri masnih kiselina
Definicija	Sastoje se od mješavine propan-1,2-diolskih mono- i diestera masnih kiselina koji se javljaju u prehrambenim masnoćama i uljima. Alkoholni dio je isključivo propan-1,2-diol zajedno sa dimerom i tragovima trimera. Organske kiseline osim masnih kiselina nisu prisutne.
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	Sadržaj ukupnog estera masnih kiselina najmanje 85 %
Opis	Bistre tečnosti ili voštani bijeli listići, perlice ili čvrsta materija blagog mirisa
Identifikacija	
<i>Test na propilen glikol</i>	Pozitivan
<i>Test na masne kiseline</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,5 % određeno na 800 ± 25 °C
<i>Kiseline osim masnih kiselina</i>	Manje od 1 %
<i>Slobodne masne kiseline</i>	Najviše 6 % procijenjeno kao oleinska kiselina
<i>Ukupno propan-1,2-diola</i>	Najmanje 11 % i najviše 31 %
<i>Slobodni propan-1,2-diol</i>	Najviše 5 %
<i>Dimer i trimer propilen glikola</i>	Najviše 0,5 %

<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

Kriteriji čistoća primjenjuju se na aditiv koji ne sadrži natrij, kalij i kalcij soli masnih kiselina, međutim te supstance mogu biti prisutne do maksimalnog nivoa od 6 % (izraženo kao natrijev oleat)

E 479 b TERMIČKI OKSIDIZIRANO SOJINO ULJE U INTERAKCIJI SA MONOGLICERIDIMA I DIGLICERIDIMA

Sinonimi	TOSOM
Definicija	Termički oksidizirano sojino ulje koje je djelovalo sa mono- i digliceridima masnih kiselina je kompleksna mješavina estera glicerola i masnih kiselina koji se nalaze u jestivim masnoćama i masnim kiselinama iz termički oksidiziranog ulja soje. Proizvodi se interakcijom i desodorizacijom u vakumu na 130 °C 10 % termički oksidiziranog ulja soje i 90 % mono i diglicerida prehrambenih masnih kiselina. Ulje soje je isključivo pravljeno od prirodnih vrsta soje
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Svijetlo žuta do svijetlo smeđa materija voštane ili čvrste konzistentnosti
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljivo u vodi. Rastvorljivo u vrućem ulju ili masnoći
Čistoća	
<i>Interval topljenja</i>	55 - 65 °C
<i>Slobodne masne kiseline</i>	Najviše 1,5 % kao oleinska kiselina
<i>Slobodni glicerol</i>	Najviše 2 %
<i>Ukupno masnih kiselina</i>	83 - 90 %
<i>Ukupno glicerola</i>	16 - 22 %
<i>Masno kiselinski metil esteri, koji ne prave adukt sa ureom</i>	Najviše 9 % od ukupnim masno kiselinskih metil estera
<i>Masne kiseline, nerastvorljive u petrol eteru</i>	Najviše 2 % od ukupnih masnih kiselina
<i>Peroksidni broj</i>	Najviše 3
<i>Epoksidi</i>	Najviše 0,03 % oksiran oksigena
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

E 481 NATRIJ STEAROIL-2-LAKTILAT

Sinonimi	Natrij stearoil laktilat Natrij stearoil laktat
Definicija	Mješavina natrij soli stearoil laktilatnih kiselina i njihovih polimera i manje količine natrijev soli drugih srodnih kiselina, proizvedeni reakcijom stearinske kiseline i laktatne kiseline. Također mogu biti prisutne druge prehrabene masne kiseline, bili slobodne ili esterificirane, zbog njihove prisutnosti u stearinskoj kiselini koja se koristi.
<i>Einecs</i>	246-929-7
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij di-2-stearoil laktat Natrij di(2-stearoiloksi)propionat
<i>Hemijska formula</i>	$C_{21}H_{39}O_4Na$ $C_{19}H_{35}O_4Na$ (glavni sastojci)
Opis	Bijeli ili malo žućkasti prah ili kruta čvrsta materija karakterističnog mirisa
Identifikacija	
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na masne kiseline</i>	Pozitivan
<i>Test na laktatnu kiselinu</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi. Rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Natrij</i>	Najmanje 2,5 % i najviše 5 %
<i>Esterski broj</i>	Najmanje 90 i najviše 190
<i>Kiselinski broj</i>	Najmanje 60 i najviše 130
<i>Ukupna mliječna kiselina</i>	Najmanje 15 % i najviše 40 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

E 482 KALCIJ STEAROIL-2-LAKTILAT

Sinonimi	Kalcij stearoil laktat
Definicija	Mješavina kalcij soli stearoil laktilatnih kiselina i njihovih polimera i manje količine kalcij soli drugih srodnih kiselina, proizvedeni reakcijom stearinske kiseline i laktatne kiseline. Također mogu biti prisutne druge prehrabene masne kiseline, bili slobodne ili esterificirane, zbog njihove prisutnosti u stearinskoj kiselini koja se koristi
<i>Einecs</i>	227-335-7
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij di-2-stearoil laktat Kalcij di(2-stearoiloksi)propionat

<i>Hemijska formula</i>	C ₄₂ H ₇₈ O ₈ Ca C ₃₈ H ₇₀ O ₈ Ca C ₄₀ H ₇₄ O ₈ Ca (glavni sastojci)
Opis	Bijeli ili malo žućkasti prah ili kruta čvrsta materija karakterističnog mirisa
Identifikacija	
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Test na masne kiseline</i>	Pozitivan
<i>Test na laktatnu kiselinu</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Slabo rastvorljiv u vrućoj vodi
Čistoća	
<i>Kalcij</i>	Najmanje 1 % i najviše 5,2 %
<i>Esterski broj</i>	Najmanje 125 i najviše 190
<i>Ukupna mliječna kiselina</i>	Najmanje 15 % i najviše 40 %
<i>Kiselinski broj</i>	Najmanje 50 i najviše 130
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

E 483 STEARIL TARTARAT

Sinonimi	Stearil palmitil tartarat
Definicija	Proizvod esterifikacije tartaratne kiseline sa komercijalnim stearyl alkoholom, koji se uglavnom sastoji od stearyl i palmitil alkohola. Sastoji se uglavnom od diestera, sa manjim količinama monoestera i neizmjenjenih početnih materijala
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Distearil tartarat Dipalmitil tartarat Stearilpalmitil tartarat
<i>Hemijska formula</i>	C ₄₀ H ₇₈ O ₆ (distearil tartarat) C ₃₆ H ₇₀ O ₆ (dipalmitil tartarat) C ₃₈ H ₇₄ O ₆ (stearilpalmitil tartarat)
<i>Molekulska masa</i>	655 (distearil tartarat) 599 (dipalmitil tartarat) 627 (stearilpalmitil tartarat)
<i>Analiza</i>	Sadržaj ukupnog estera najmanje 90 % što odgovara esterskoj vrijednosti od najmanje 163 i najviše do 180 Masna čvrsta materija krem boje (na 25 °C)
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na tartarat</i>	Pozitivan
<i>Interval topljenja</i>	Između 67 °C i 77 °C. Nakon saponifikacije zasićeni dugi nizovi masnih alkohola imaju interval topljenja od 49 °C do

	55 °C
Čistoća	
<i>Hidroksilni broj</i>	Najmanje 200 i najviše 220
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 5,6
<i>Ukupna vinska kiselina</i>	Najmanje 18 % i najviše 35 %
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,5 % određeno na 800 ± 25 °C
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Nesaponificirane materije</i>	Najmanje 77 % i najviše do 83 %
<i>Jodni broj</i>	Najviše 4 (Wijsova metoda)
E 491 SORBITAN MONOSTEARAT	
Sinonimi	
Definicija	Mješavina djelimičnih estera sorbitola i njegovih anhidrida sa jestivom, komercijalnom stearinskom kiselinom 215-664-9
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 95 % mješavine sorbitola, sorbitana, i izosorbid estera
Opis	Svijetle, krem do smečkaste perlice ili listići ili tvrda voštana čvrsta materija sa blagim karakterističnim mirisom
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Na temperaturama iznad tačke topljenja rastvorljiv u toluenu, dioksanu, ugalj tetrahloridu, eteru, metanolu, etanolu i anilinu; nerastvorljiv u petrol eteru i acetonu; nerastvorljiv u hladnoj vodi ali se disperguje u toploj vodi; rastvorljiv uz pojavu magljenja na temperaturama iznad 50 °C u mineralnom ulju i etil acetatu
<i>Interval želiranja</i>	50 - 52 °C
<i>Infracrveni spektar</i>	Karakterističan za djelimične masno kiselinske estere poliola
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 2 % (Karl Fischer metoda)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,5 %
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 10
<i>Saponifikacijski broj</i>	Najmanje 147 i najviše 157
<i>Hidroksilni broj</i>	Najmanje 235 i najviše 260
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

E 492 SORBITAN TRISTEARAT

Sinonimi

Definicija

Einecs

Hemijsko ime

Hemijska formula

Molekulska masa

Analiza

Opis

Identifikacija

Rastvorljivost

Raspon želiranja

Infracrveni spektar

Čistoća

Sadržaj vode

Sulfatni pepeo

Kiselinski broj

Saponifikacijski broj

Hidroksilni broj

Arsen

Olovo

Živa

Kadmij

Mješavina djelimičnih estera sorbitola i njegovih anhidrida sa jestivom, komercijalnom stearinskom kiselinom
247-891-4

Sadržaj od najmanje 95 % mješavine sorbitola, sorbitana, i isosorbid estera

Svijetle, krem do smečkaste perlice ili listići ili tvrda voštana čvrsta materija sa blagim mirisom

Malo rastvorljiv u toluenu, eteru, ugalj tetrahloridu i etil acetatu; disperguje se u petrol eteru, mineralnom ulju, biljnim uljima, acetonu i dioksanu; nerastvorljiv u vodi, metanolu i etanolu

47 - 50 °C

Karakterističan za djelimične masno kiselinske estere poliola

Najviše 2 % (Karl Fischer metoda)

Najviše 0,5 %

Najviše 15

Najmanje 176 i najviše 188

Najmanje 66 i najviše 80

Najviše 3 mg/kg

Najviše 2 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

E 493 SORBITAN MONOLAUROT

Definicija

Einecs

Hemijsko ime

Hemijska formula

Molekulska masa

Analiza

Opis

Identifikacija

Rastvorljivost

Mješavina djelimičnih estera sorbitola i njegovih anhidrida sa jestivom, komercijalnom laurinskom kiselinom
215-663-3

Sadržaj od najmanje 95 % mješavine sorbitola, sorbitana, i izosorbid estera

Tamno žuta masna viskozna tečnost, svijetlo krem do smečkaste perlice ili listići ili tvrda voštana čvrsta materija sa blagim mirisom

Disperguje se u vrućoj i hladnoj vodi

<i>Infracrveni spektar</i>	Karakterističan za djelimične masno kiselinske estere poliola
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 2 % (Karl Fischer metoda)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,5 %
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 7
<i>Saponifikacijski broj</i>	Najmanje 155 i najviše 170
<i>Hidroksilni broj</i>	Najmanje 330 i najviše 358
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 494 SORBITAN MONOOLEAT	
Sinonimi	
Definicija	Mješavina djelimičnih estera sorbitola i njegovih anhidrida sa jestivom, komercijalnom oleinskom kiselinom. Osnovni sastojak je 1,4-sorbitan monooleat. Ostali sastojci uključuju izosorbid monooleat, sorbitan dioleat i sorbitan trioleat 215-665-4
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 95 % mješavine sorbitola, sorbitana, i izosorbid estera
Opis	Tamno žuta masna viskozna tečnost, svijetlo krem do smečkaste perlice ili listići ili tvrda voštana čvrsta materija sa blagim karakterističnim mirisom
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Na temperaturama iznad tačke topljenja rastvorljiv u etanolu, eteru, etil acetatu, anilinu, toluenu, dioksanu, petrol eteru i ugljik tetrahloridu. Nerastvorljiv u hladnoj vodi, disperguje se u toploj vodi
<i>Jodni broj</i>	Rezidua oleinske kiseline, dobivena iz saponifikacije sorbitan monooleata u analizi, ima vrijednost joda između 80 i 100
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 2 % (Karl Fischer metoda)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,5 %
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 8
<i>Saponifikacijski broj</i>	Najmanje 145 i najviše 160
<i>Hidroksilni broj</i>	Najmanje 193 i najviše 210
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

E 495 SORBITAN MONOPALMITAT

Sinonimi	Sorbitan palmitat
Definicija	Mješavina djelimičnih estera sorbitola i njegovih anhidrida sa jestivom, komercijalnom palmitinskom kiselinom
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Einecs</i>	247-568-8
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 95 % mješavine sorbitola, sorbitana, i izosorbid estera
Opis	Svijetlo krem do smeđe kuglice ili listići ili tvrda, voštana čvrsta materija sa blagim karakterističnim mirisom
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv pri temperaturama iznad tačke topljenja u etanolu, metanolu, eteru, etil acetatu, anilinu, toluenu, dioksanu, petrole eteru i ugljik tetrahloridu. Nerastvorljiv u hladnoj vodi ali disperguje se u toploj vodi
<i>Raspon želiranja</i>	45 - 47 °C
<i>Infracrveni spektar</i>	Karakterističan za djelimične masno kiselinske estere poliola
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 2 % (Karl Fischer metoda)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,5 %
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 7,5
<i>Saponifikacijski broj</i>	Najmanje 140 i najviše 150
<i>Hidroksilni broj</i>	Najmanje 270 i najviše 305
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

E 499 BILJNI STEROLI BOGATI STIGMASTEROLOM

Sinonimi	
Definicija	Biljni steroli bogati stigmasterolom dobivaju se iz soje i hemijski su definirana jednostavna mješavina koja sadrži najmanje 95 % biljnih sterola (stigmasterol, β -sitosterol, kampesterol i brasikasterol), s najmanje 85 % stigmasterola.
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Stigmasterol</i>	(3S,8S,9S,10R,13R,14S,17R)-17-(5-etil-6-metil-hept-3-en-2-il)-10,13-dimetil-2,3,4,7,8,9,11,12,14,15,16,17-dodekahidro-1H ciklopenta[a]fenantren-3-ol
<i>β-sitosterol</i>	(3S,8S,9S,10R,13R,14S,17R)-17-[(2S,5S)-5-etil-6-metilheptan-2-il]-10,13-dimetil-2,3,4,7,8,9,11,12,14,15,16,17-dodekahidro-1H

<i>Kampesterol</i>	ciklopenta[a]fenantren-3-ol (3S,8S,9S,10R,13R,14S,17R)-17-(5,6-dimetilheptan-2-il)-10,13-dimetil-2,3,4,7,8,9,11,12,14,15,16,17-dodekahidro-1H ciklopenta[a]fenantren-3-ol
<i>Brasikasterol</i>	(3S,8S,9S,10R,13R,14S,17R)-17-[(E,2R,5R)-5,6-dimetilhept-3-en-2-il]-10,13-dimetil-2,3,4,7,8,9,11,12,14,15,16,17-dodekahidro-1H ciklopenta[a]fenantren-3-ol
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Stigmasterol</i>	C ₂₉ H ₄₈ O
<i>β-sitosterol</i>	C ₂₉ H ₅₀ O
<i>Kampesterol</i>	C ₂₈ H ₄₈ O
<i>Brasikasterol</i>	C ₂₈ H ₄₆ O
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Stigmasterol</i>	412,6 g/mol
<i>β-sitosterol</i>	414,7 g/mol
<i>Kampesterol</i>	400,6 g/mol
<i>Brasikasterol</i>	398,6 g/mol
<i>Analiza (proizvodi koji sadržavaju samo slobodne sterole i stanole)</i>	Najmanje 95 % ukupne osnove slobodnih sterola/stanola izraženo na bezvodnoj osnovi
Opis	Sipki, bijeli do sivkastobijeli prašci, pilule ili pastile; bezbojne ili svijetlo žute tečnosti
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Praktički nerastvorljiv u vodi. Fitosteroli i fitostanoli rastvorljivi su u acetonu i etil acetatu.
<i>Sadržaj stigmasterola</i>	Najmanje 85 % (m/m)
<i>Ostali biljni steroli/stanoli: Pojedinačno ili u kombinaciji uključujući brasikasterol, kampestanol, kampesterol, Δ-7-kampesterol, kolesterol, klerosterol, sitostanol i β-sitosterol</i>	Najviše 15 % (m/m)
Čistoća	
<i>Ukupan pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Ostaci otapala</i>	Etanol: Najviše 5 000 mg/kg Metanol: Najviše 50 mg/kg
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 4 % (metoda Karla Fischera)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiološki kriterijumi	
<i>Ukupan broj živih mikroorganizama</i>	Najviše 1000 CFU/g
<i>Kvasci</i>	Najviše 100 CFU/g
<i>Plijesni</i>	Najviše 100 CFU/g
<i>Escherichia coli</i>	Najviše 10 CFU/g
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 25 g

E 500(i) NATRIJ KARBONAT

Sinonimi	Soda pepeo
Definicija	
<i>Einecs</i>	207-838-8
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij karbonat
<i>Hemijska formula</i>	$\text{Na}_2\text{CO}_3 \cdot n\text{H}_2\text{O}$ (n = 0, 1 ili 10)
<i>Molekulska masa</i>	106,00 (bezvodni)
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99 % Na_2CO_3 na bezvodnoj osnovi
Opis	Bezbojni kristali ili bijeli, granularni ili kristalni prah. Bezvodni oblik je higroskopan, a dekahidrat efluorescentan.
Identifikacija	
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na karbonat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Potpuno rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 2 % (bezvodni), 15 % (monohidrat) ili 55 %-65 % (dekahidrat) (70 °C postepeno rastući do 300 °C, do konstantne težine)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 500(ii) NATRIJ HIDROGEN KARBONAT

Sinonimi	Natrijev bikarbonat, natrijev kiseli karbonat, bikarbonat sode, soda bikarbona
Definicija	
<i>Einecs</i>	205-633-8
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij hidrogen karbonat
<i>Hemijska formula</i>	NaHCO_3
<i>Molekulska masa</i>	84,01
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bezbojna ili bijela kristalna masa ili kristalni prah
Identifikacija	
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na karbonat</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 8,0 i 8,6 (1 %-tnog rastvora)
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,25 % (nad silika gelom, 4h)
<i>Amonijeve soli</i>	Ne detektuje se miris amonijaka nakon zagrijavanja
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg

<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 500(iii) NATRIJ SESKVIKARBONAT

Sinonim	
Definicija	
<i>Einecs</i>	208-580-9
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij monohidrogen dikarbonat
<i>Hemijska formula</i>	$\text{Na}_2 (\text{CO})_3 \cdot \text{NaHCO}_3 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$
<i>Molekulska masa</i>	226,03
<i>Analiza</i>	Sadržaj između 35,0 % i 38,6 % NaHCO_3 i između 46,4 % i 50,0 % Na_2CO_3
Opis	Bijeli listići, kristali ili kristalni prah
Identifikacija	
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na karbonat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Slobodno rastvorljiv u vodi
Čistoća	
<i>Natrij hlorid</i>	Najviše 0,5 %
<i>Željezo</i>	Najviše 20 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 501(i) KALIJ KARBONAT

Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	209-529-3
<i>Hemijski naziv</i>	Kalij karbonat
<i>Hemijska formula</i>	$\text{K}_2\text{CO}_3 \cdot n\text{H}_2\text{O}$ (n = 0 ili 1,5)
<i>Molekulska masa</i>	138,21 (bezvodni)
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,0 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli vrlo rastvorljiv prah. Hidratni oblik se pojavljuje u vidu malih bijelih prozirnih kristala ili granula.
Identifikacija	
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>Test na karbonat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Veoma rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 5 % (bezvodni) ili 18 % (hidrat) (180 °C, 4h)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg

Živa | Najviše 1 mg/kg

E 501(ii) KALIJ HIDROGEN KARBONAT

Sinonimi	Kalij bikarbonat, kiseli kalijev karbonat
Definicija	
<i>Einecs</i>	206-059-0
<i>Hemijsko ime</i>	Kalij hidrogen karbonat
<i>Hemijska formula</i>	KHCO_3
<i>Molekulska masa</i>	100,11
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,0 % i najviše do 101,0 % KHCO_3 na bezvodnoj osnovi
Opis	Bezbojni kristali prah ili granule
Identifikacija	
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>Test na karbonat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Potpuno rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,25 % (4h iznad silika gela)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 503(i) AMONIJ KARBONAT

Sinonimi	
Definicija	Amonij karbonat se sastoji od amonij karbamata, amonij karbonata i amonij hidrogen karbonata u varirajućim odnosima
<i>Einecs</i>	233-786-0
<i>Hemijsko ime</i>	Amonij karbonat
<i>Hemijska formula</i>	$\text{CH}_6\text{N}_2\text{O}_2$; $\text{CH}_8\text{N}_2\text{O}_3$ i CH_5NO_3
<i>Molekulska masa</i>	Amonij karbamat 78,06; amonij karbonat 98,73; amonij hidrogen karbonat 79,06
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 30,0 % i najviše do 34,0 % NH_3
Opis	Bijeli prah ili tvrda, bijela prozirna masa ili kristali. Postaje mutan pri izlaganju na zrak i konačno prelazi u bijele porozne grudve ili prah (amonij bikarbonata) zbog gubitka amonijaka i ugljik dioksida.
Identifikacija	
<i>Test na amonij</i>	Pozitivan
<i>Test na karbonat</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Oko 8,6 (5 %-tnog rastvora)
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi
Čistoća	
<i>Neisparljiva materija</i>	Najviše 500 mg/kg

<i>Hloridi</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Sulfat</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 503(ii) AMONIJ HIDROGEN KARBONAT

Sinonimi	Amonij bikarbonat
Definicija	
<i>Einecs</i>	213-911-5
<i>Hemijsko ime</i>	Amonij hidrogen karbonat
<i>Hemijska formula</i>	CH ₅ NO ₃
<i>Molekulska masa</i>	79,06
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,0 %
Opis	Bijeli kristali ili kristalni prah
Identifikacija	
<i>Test na amonij</i>	Pozitivan
<i>Test na karbonat</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Oko 8,0 (5 %-tnog rastvora)
<i>Rastvorljivost</i>	Potpuno rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Neisparljiva materija</i>	Najviše 500 mg/kg
<i>Hloridi</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Sulfat</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 504(i) MAGNEZIJ KARBONAT

Sinonimi	Hidromagnezit
Definicija	Magnezijev karbonat bazičan je hidrirani ili monohidrirani magnezijev karbonat ili mješavina to dvoje.
<i>Einecs</i>	208-915-9
<i>Hemijsko ime</i>	Magnezij karbonat
<i>Hemijska formula</i>	MgCO ₃ · nH ₂ O
<i>Analiza</i>	Sadržaj Mg od najmanje 24 % i najviše 26,4 %
Opis	Lagana, bijela masa ili kruti bijeli prah
Identifikacija	
<i>Test na magnezij</i>	Pozitivan
<i>Test na karbonat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Praktično nerastvorljiv i u vodi i u etanolu.
Čistoća	

<i>Materija nerastvorljiva u kiselini</i>	Najviše 0,05 %
<i>Materija rastvorljiva u vodi</i>	Najviše 1,0 %
<i>Kalcij</i>	Najviše 0,4 %
<i>Arsen</i>	Najviše 4 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 504(ii) MAGNEZIJ HIDROGEN KARBONAT

Sinonimi	Magnezij hidrogen karbonat, magnezij subkarbonat (laki ili teški), hidratizirani bazni magnezij karbonat, magnezij karbonat hidroksid
Definicija	
<i>Einecs</i>	235-192-7
<i>Hemijsko ime</i>	Magnezij karbonat hidroksid hidratizirani
<i>Hemijska formula</i>	$4\text{MgCO}_3\text{Mg}(\text{OH})_2 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$
<i>Molekulska masa</i>	485
<i>Analiza</i>	Sadržaj Mg od najmanje 40,0 % i najviše do 45,0 % izraženo kao MgO
Opis	Lagana, bijela mrvljiva masa ili rastersiti bijeli prah
Identifikacija	
<i>Test na magnezij</i>	Pozitivan
<i>Test na karbonat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Praktično nerastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu.
Čistoća	
<i>Materija nerastvorljiva u kiselini</i>	Najviše 0,05 %
<i>Materija rastvorljiva u vodi</i>	Najviše 1,0 %
<i>Kalcij</i>	Najviše 1,0 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 507 HLOOROVODONIČNA KISELINA

Sinonimi	Hidrogen hlorid, solna kiselina
Definicija	
<i>Einecs</i>	231-595-7
<i>Hemijsko ime</i>	Hlorovodonična kiselina
<i>Hemijska formula</i>	HCl
<i>Molekulska masa</i>	36,46
<i>Analiza</i>	Hlorovodonična kiselina se komercijalno nalazi u raznim koncentracijama. Koncentrovana hlorovodonična kiselina sadrži najmanje 35,0 % HCl
Opis	Bistra, bezbojna ili blago žućkasta, korozivna tečnost oštrog mirisa
Identifikacija	

<i>Test na kiselinu</i>	Pozitivan
<i>Test na hlorid</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi i u etanolu
Čistoća	
<i>Ukupni organski sastojci</i>	Ukupni organski sastojci (koji ne sadrže fluor): najviše do 5 mg/kg Benzen: Najviše do 0,05 mg/kg Fluorinirani sastojci (ukupno): Najviše do 25 mg/kg
<i>Neisparljiva materija</i>	Najviše 0,5 %
<i>Reducirajuće supstance</i>	Najviše 70 mg/kg (kao SO ₂)
<i>Oksidirajuće supstance</i>	Najviše 30 mg/kg (kao Cl ₂)
<i>Sulfat</i>	Najviše 0,5 %
<i>Željezo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 508 KALIJ HLORID	
Sinonimi	Silvin Silvit
Definicija	
<i>Einecs</i>	231-211-8
<i>Hemijsko ime</i>	Kalij hlorid
<i>Hemijska formula</i>	KCl
<i>Molekulska masa</i>	74,56
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99 % na suhoj osnovi
Opis	Bezbojni, izduženi, prizmični ili kubični kristali ili bijeli granularni prah. Bez mirisa
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>Test na hlorid</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 1 % (105 °C, 2 sata)
<i>Test na natrij</i>	Negativan
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

E 509 KALCIJ HLORID

Definicija

<i>Einecs</i>	233-140-8
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij hlorid
<i>Hemijska formula</i>	$\text{CaCl}_2 \cdot n\text{H}_2\text{O}$ (n = 0, 2 ili 6)
<i>Molekulska masa</i>	110,99 (bezvodni), 147,02 (dihidrat), 219,08 (heksahidrat)
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 93,0 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli, higroskopni prah ili prozirni rastvorljivi kristali bez mirisa
Identifikacija	
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Test na hlorid</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi i u etanolu
Čistoća	
<i>Magnezij i alkalne soli</i>	Najviše 5 % na suhoj supstanci (izraženo kao sulfat)
<i>Fluorid</i>	Najviše 40 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 511 MAGNEZIJ HLORID

Definicija	
<i>Einecs</i>	232-094-6
<i>Hemijsko ime</i>	Magnezij hlorid
<i>Hemijska formula</i>	$\text{MgCl}_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$
<i>Molekulska masa</i>	203,30
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99,0 %
Opis	Bezbojne, vrlo rastvorljive pahuljice ili kristali bez mirisa
Identifikacija	
<i>Test na magnezij</i>	Pozitivan
<i>Test na hlorid</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Veoma rastvorljiv u vodi, potpuno rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Amonij</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 512 KOSITROV HLORID

Sinonimi	Kositrov hlorid, kositrov dihlorid
Definicija	
<i>Einecs</i>	231-868-0
<i>Hemijsko ime</i>	Kositrov hlorid dihidrat
<i>Hemijska formula</i>	$\text{SnCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$

<i>Molekulska masa</i>	225,63
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 98,0 %
Opis	Bezbojni ili bijeli kristali. Može imati blagi miris hlorovodonične kiseline
Identifikacija	
<i>Test na kositar (II)</i>	Pozitivan
<i>Test na hlorid</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi u težini vode manjoj od sopstvene, ali daje nerastvorljivu baznu so sa viškom vode. Rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Sulfat</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
E 513 SUMPORNA KISELINA	
Sinonimi	Ulje vitriola, dihidrogen sulfat
Definicija	
<i>Einecs</i>	231-639-5
<i>Hemijsko ime</i>	Sumporna kiselina
<i>Hemijska formula</i>	H ₂ SO ₄
<i>Molekulska masa</i>	98,07
<i>Analiza</i>	Sumporna kiselina i se komercijalno nalazi u raznim koncentracijama. Koncetrovani oblik sadržava najmanje 96,0%.
Opis	Bistra, bezbojna ili blago smeđa, vrlo korozivna uljna tečnost
Identifikacija	
<i>Test na kiselinu</i>	Pozitivan
<i>Test na sulfat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Miješa se sa vodom, uz stvaranje puno toplote, također i sa etanolom
Čistoća	
<i>Pepeo</i>	Najviše 0,02 %
<i>Reducirajuća materija</i>	Najviše 40 mg/kg (kao SO ₂)
<i>Nitrat</i>	Najviše 10 mg/kg (na bazi H ₂ SO ₄)
<i>Hlorid</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Željezo</i>	Najviše 20 mg/kg
<i>Selen</i>	Najviše 20 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 514 (i) NATRIJ SULFAT

Definicija

Einecs

Hemijsko ime

Hemijska formula

Molekulska masa

Analiza

Opis

Identifikacija

Test na natrij

Test na sulfat

pH

Čistoća

Gubitak pri sušenju

Selen

Arsen

Olovo

Živa

Natrij sulfat

$\text{Na}_2\text{SO}_4 \cdot n\text{H}_2\text{O}$ ($n = 0$ ili 10)

142,04 (bezvodni)

322,04 (dekahidrat)

Sadržaj od najmanje 99,0 % na bezvodnoj osnovi

Bezbojni kristali ili fini, bijeli, kristalni prah. Dekahidrat gubi vodu stajanjem na zraku i postaje prhak.

Pozitivan

Pozitivan

Neutralan ili blago alkalni na lakmus papir (5 %-tni rastvor)

Najviše 1,0 % (bezvodni) ili najviše do 57 % (dekahidrat) na 130 °C

Najviše 30 mg/kg

Najviše 3 mg/kg

Najviše 2 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

E 514 (ii) NATRIJ HIDROGEN SULFAT

Sinonimi

Definicija

Einecs

Hemijsko ime

Hemijska formula

Molekulska masa

Analiza

Opis

Identifikacija

Test na natrij

Test na sulfat

pH

Čistoća

Gubitak pri sušenju

Nerastvorljiv u vodi

Selen

Arsen

Olovo

Kiseli natrijev sulfat, natrijev bisulfat

Natrij hidrogen sulfat

NaHSO_4

120,06

Sadržaj od najmanje 95,2 %

Bijeli, bezmirisni kristali ili granule

Pozitivan

Pozitivan

Rastvori su jako kiseli

Najviše 0,8 %

Najviše 0,05 %

Najviše 30 mg/kg

Najviše 3 mg/kg

Najviše 2 mg/kg

<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 515(i) KALIJ SULFAT	
Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Kalij sulfat
<i>Hemijska formula</i>	K_2SO_4
<i>Molekulska masa</i>	174,25
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,0 %
Opis	Bezbojni ili bijeli kristali ili kristalni prah
Identifikacija	
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>Test na sulfat</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 5,5 i 8,5 (5 %-tnog rastvora)
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Selen</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 515 (ii) KALIJEV HIDROGEN SULFAT	
Sinonimi	Kalijev bisulfat, kalijev kiseli sulfat
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Kalijev hidrogen sulfat
<i>Hemijska formula</i>	$KHSO_4$
<i>Molekulska masa</i>	136,17
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99 %
Opis	Bijeli rastvorljivi kristali, komadići ili granule
Identifikacija	
<i>Tačka topljenja</i>	197 °C
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Selen</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 516 KALCIJ SULFAT

Sinonimi	Gips, selenit, anhidrit
Definicija	
<i>Einecs</i>	231-900-3
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij sulfat
<i>Hemijska formula</i>	$\text{CaSO}_4 \cdot n\text{H}_2\text{O}$ (n = 0 ili 2)
<i>Molekulska masa</i>	136,14 (bezvodni), 172,18 (dihidrat)
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,0 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Fini, bijeli do blago žućkasto-bijeli bezmirisni prah
Identifikacija	
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Test na sulfat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Malo rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Bezvodni: najviše do 1,5 % (250 °C, konstantna težina) Dihidrat: najviše do 23 % (250 °C, konstantna težina)
<i>Fluorid</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Selen</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 517 AMONIJ SULFAT

Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	231-984-1
<i>Hemijsko ime</i>	Amonij sulfat
<i>Hemijska formula</i>	$(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$
<i>Molekulska masa</i>	132,14
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,0 % i ne više od 100,5 %
Opis	Bijeli prah, svjetlucajuće pločice ili kristalni komadići
Identifikacija	
<i>Test na amonij</i>	Pozitivan
<i>Test na sulfat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri paljenju</i>	Najviše 0,25 %
<i>Selen</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 3 mg/kg

E 520 ALUMINIJ SULFAT

Sinonimi	Alum
Definicija	
<i>Einecs</i>	233-135-0
<i>Hemijsko ime</i>	Aluminij sulfat
<i>Hemijska formula</i>	$\text{Al}_2(\text{SO}_4)_3$
<i>Molekulska masa</i>	342,13
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,5 % na zapaljenoj bazi
Opis	Bijeli prah, svjetlucajuće pločice ili kristalni komadići
Identifikacija	
<i>Test na aluminij</i>	Pozitivan
<i>Test na sulfat</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	2,9 ili više (5 %-tnog rastvora)
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri paljenju</i>	Najviše 5 % (500 °C, 3h)
<i>Alkali i zemnoalkalni metali</i>	Najviše 0,4 %
<i>Selen</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Fluorid</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 521 ALUMINIJ NATRIJ SULFAT

Sinonimi	Soda alum, natrijev alum
Definicija	
<i>Einecs</i>	233-277-3
<i>Hemijsko ime</i>	Aluminij natrij sulfat
<i>Hemijska formula</i>	$\text{AlNa}(\text{SO}_4)_2 \cdot n\text{H}_2\text{O}$ (n = 0 ili 12)
<i>Molekulska masa</i>	242,09 (bezvodni)
<i>Analiza</i>	Sadržaj na bezvodnoj osnovi najmanje 96,5 % (bezvodni) i 99,5 % (dodekahidrat)
Opis	Prozirni kristali ili bijeli kristalni prah
Identifikacija	
<i>Test na aluminij</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na sulfat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Dodekahidrat je potpuno rastvorljiv u vodi. Bezvodni oblik je sporo rastvorljiv u vodi. Oba oblika su nerastvorljiva u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Bezvodni oblik: najviše do 10,0 % (220 °C, 16h)

Amonij soli

Dodekahidrat: najviše do 47,2 % (50 °C-55 °C, 1h zatim 200 °C, 16h)

Selen

Ne osjeti se miris amonijaka nakon zagrijavanja

Fluorid

Najviše do 30 mg/kg

Arsen

Najviše do 30 mg/kg

Olovo

Najviše do 3 mg/kg

Živa

Najviše do 5 mg/kg

Najviše do 1 mg/kg

E 522 ALUMINIJ KALIJ SULFAT

Sinonimi

Kalijev alum, potaša alum

Definicija

Einecs

233-141-3

Hemijsko ime

Aluminij kalij sulfat dodekahidrat

Hemijska formula

$\text{AlK}(\text{SO}_4)_2 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$

Molekulska masa

474,38

Analiza

Sadržaj od najmanje 99,5 %

Opis

Veliki prozirni kristali ili bijeli kristalni prah

Identifikacija

Test na aluminij

Pozitivan

Test na kalij

Pozitivan

Test na sulfat

Pozitivan

pH

Između 3,0 i 4,0 (10 %-tnog rastvora)

Rastvorljivost

Lako rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu

Čistoća

Amonijeve soli

Ne osjeti se miris amonijaka nakon zagrijavanja

Selen

Najviše 30 mg/kg

Fluorid

Najviše 30 mg/kg

Arsen

Najviše 3 mg/kg

Olovo

Najviše 5 mg/kg

Živa

Najviše 1 mg/kg

E 523 ALUMINIJ AMONIJ SULFAT

Sinonimi

Amonij alum

Definicija

Einecs

232-055-3

Hemijsko ime

Aluminij amonij sulfat

Hemijska formula

$\text{AlNH}_4(\text{SO}_4)_2 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$

Molekulska masa

453,32

Analiza

Sadržaj od najmanje 99,5 %

Opis

Veliki, bezbojni kristali ili bijeli prah

Identifikacija

<i>Test na aluminiј</i>	Pozitivan
<i>Test na amonij</i>	Pozitivan
<i>Test na sulfat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi, rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Alkalni i zemnoalkali metali</i>	Najviše 0,5 %
<i>Selen</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Fluorid</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 524 NATRIJ HIDROKSID	
Sinonimi	Kaustična soda, lug
Definicija	
<i>Einecs</i>	215-185-5
<i>Hemijsko ime</i>	Natriј hidroksid
<i>Hemijska formula</i>	NaOH
<i>Molekulska masa</i>	40,0
<i>Analiza</i>	Sadržaj čvrstih oblika najmanje 98,0 % od ukupnih alkala (kao NaOH). Sadržaj rastvora na osnovu iznesenog ili označenog procenta NaOH
Opis	Bijele ili gotovo bijele kuglice, listići, štapići, stopljene mase ili drugi oblici. Rastvori su bistri ili blago turbidni, bezbojni ili blago obojeni, jako kaustični i higroskopni i kada su izloženi zraku apsorbuju ugljik dioksid, dajući natrijev karbonat
Identifikacija	
<i>Test na natriј</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Jako alkaln (1 %-tni rastvor)
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi. Potpuno rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Organska i materija nerastvorljiva u vodi</i>	5 %-tni rastvor je potpuno bistar i bezbojan do blago obojen
<i>Karbonat</i>	Najviše 0,5 % (kao Na ₂ CO ₃)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 0,5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 525 KALIЈ HIDROKSID	
Sinonimi	Kalijeva kaustična soda
Definicija	
<i>Einecs</i>	215-181-3
<i>Hemijsko ime</i>	Kalij hidroksid

<i>Hemijska formula</i>	KOH
<i>Molekulska masa</i>	56,11
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 85,0 % alkala izraženo kao KOH
Opis	Bijele ili gotovo bijele kuglice, listići, štapići, stopljene mase ili drugi oblici
Identifikacija	
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Jako alkalna (1 %-tni rastvor)
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi. Potpuno rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	5 %-tni rastvor je potpuno bistar i bezbojan
<i>Karbonat</i>	Najviše 3,5 % (kao K ₂ CO ₃)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 526 KALCIJ HIDROKSID

Sinonimi	Gašeni kreč, hidratni kreč
Definicija	
<i>Einecs</i>	215-137-3
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij hidroksid
<i>Hemijska formula</i>	Ca(OH) ₂
<i>Molekulska masa</i>	74,09
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 92,0 %
Opis	Bijeli prah
Identifikacija	
<i>Test na alkali</i>	Pozitivan
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Malo rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu. Rastvorljiv u glicerolu
Čistoća	
<i>Pepeo nerastvorljiv u kiselini</i>	Najviše 1,0 %
<i>Magnezij i alkalne soli</i>	Najviše 2,7 %
<i>Barij</i>	Najviše 300 mg/kg
<i>Fluorid</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg

E 527 AMONIJ HIDROKSID

Sinonimi	Amonijačna voda, jaki rastvor amonijaka
Definicija	
<i>Einecs</i>	

<i>Hemijsko ime</i>	Amonij hidroksid
<i>Hemijska formula</i>	NH ₄ OH
<i>Molekulska masa</i>	35,05
<i>Analiza</i>	Sadržaj NH ₃ najmanje 27 %
Opis	Bistri, bezbojni rastvor, izuzetno oštrog, karakterističnog mirisa
Identifikacija	
<i>Test na amonijak</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Neisparljiva materija</i>	Najviše 0,02 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg

E 528 MAGNEZIJ HIDROKSID

Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Magnezij hidroksid
<i>Hemijska formula</i>	Mg(OH) ₂
<i>Molekulska masa</i>	58,32
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 95,0 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bezmirisni, bijeli rastresiti prah
Identifikacija	
<i>Test na magnezij</i>	Pozitivan
<i>Test na alkale</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Praktično nerastvorljiv u vodi i u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 2,0 % (105 °C, 2h)
<i>Gubitak pri paljenju</i>	Najviše 33 % (800 °C do konstantne težine)
<i>Kalcij oksid</i>	Najviše 1,5 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg

E 529 KALCIJ OKSID

Sinonimi	Pečeni kreč
Definicija	
<i>Einecs</i>	215-138-9
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij oksid
<i>Hemijska formula</i>	CaO
<i>Molekulska masa</i>	56,08
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 95,0 % na osnovu ostataka nakon spaljivanja

Opis	Bezmirisne, tvrde, bijele ili sivkasto bijele mase ili granule, ili bijeli do sivkasti prah
Identifikacija	
<i>Test na alkale</i>	Pozitivan
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Reakcija sa vodom</i>	Oslobađa se toplota pri vlaženju uzorka vodom
<i>Rastvorljivost</i>	Slabo rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu. Rastvorljiv u glicerolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri paljenju</i>	Najviše 10,0 % (oko 800 °C do konstantne mase)
<i>Materija nerastvorljiva u kiselini</i>	Najviše 1,0 %
<i>Barij</i>	Najviše 300 mg/kg
<i>Magnezij i alkalne soli</i>	Najviše 3,6 %
<i>Fluorid</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg

E 530 MAGNEZIJ OKSID

Definicija	
<i>Einecs</i>	215-171-9
<i>Hemijsko ime</i>	Magnezij oksid
<i>Hemijska formula</i>	MgO
<i>Molekulska masa</i>	40,31
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 98,0 % na zapaljenoj bazi
Opis	Vrlo kruti bijeli prah, poznat kao laki magnezij oksid, ili relativno gust, bijeli prah poznat kao teški magnezij oksid. 5 g lakog magnezijeva oksida zauzima volumen od najmanje 33 ml, dok 5 g teškog magnezijeva oksida zauzima volumen od najviše 20 ml.
Identifikacija	
<i>Test na alkale</i>	Pozitivan
<i>Test na magnezij</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Praktično nerastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri paljenju</i>	Najviše do 5,0 % (ca 800 °C do konstantne težine)
<i>Kalcij oksid</i>	Najviše 1,5 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg

E 534 ŽELJEZO TARTARAT

Sinonimi	Željezo mezo-tartarat; produkt kompleksiranja natrijeva tartarata i željezo(III) hlorida
Definicija	Željezo tartarat proizveden je izomerizacijom L-tartarata do uravnotežene smjese D-, L- i mezo-tartarata nakon čega

<i>CAS broj</i>	slijedi dodavanje željezo(III) hlorida. 1280193-05-9
<i>Hemijsko ime</i>	Željezo (III) produkt kompleksiranja D(+)-, L(-)- i mezo-2,3-dihidroksibutanske kiseline
<i>Hemijska formula</i>	$\text{Fe}(\text{OH})_2\text{C}_4\text{H}_4\text{O}_6\text{Na}$
<i>Molekulska masa</i>	261,93
Analiza	
<i>Mezo-tartarat</i>	>28 %, izražen kao anion na suhoj osnovi
<i>D(-)- i L(+)-tartarat</i>	>10 %, izražen kao anion na suhoj osnovi
<i>Željezo (III)</i>	>8 %, izražen kao anion na suhoj osnovi
Opis	Tamnozeleni vodeni rastvor koja se obično sastoji od oko 35 % masenog udjela produkata kompleksiranja
Identifikacija	Lako rastvorljiv u vodi Pozitivni testovi na tartarat i željezo pH 35%-tne vodene otopine produkata kompleksiranja između 3,5 i 3,9
Čistoća	
<i>Hloridi</i>	Najviše 25 %
<i>Natrij</i>	Najviše 23 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Oksalat</i>	Najviše 1,5 % izraženo kao oksalat na suhoj osnovi
E 535 NATRIJ FEROCIJANID	
Sinonimi	Žuti soda cijanid, natrijev heksacijanoferat
Definicija	
<i>Einecs</i>	237-081-9
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij ferocijanid
<i>Hemijska formula</i>	$\text{Na}_4\text{Fe}(\text{CN})_6 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$
<i>Molekulska masa</i>	484,1
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,0 %
Opis	Žuti kristali ili kristalni prah
Identifikacija	
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na ferocijanid</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Slobodna vlaga</i>	Najviše 1,0 %
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,03 %
<i>Hlorid</i>	Najviše 0,2 %
<i>Sulfat</i>	Najviše 0,1 %
<i>Slobodni cijanid</i>	Ne može se utvrditi

<i>Fericijanid</i>	Ne može se utvrditi
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
E 536 KALIJ FEROCIJANID	
Sinonimi	Žuti kalijum cijanid, kalijev heksacijanoferat
Definicija	
<i>Einecs</i>	237-722-2
<i>Hemijsko ime</i>	Kalij ferocijanid
<i>Hemijska formula</i>	$K_4Fe(CN)_6 \cdot 3H_2O$
<i>Molekulska masa</i>	422,4
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99,0 %
Opis	Limun žuti kristali
Identifikacija	
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>Test na ferocijanid</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Slobodna vlaga</i>	Najviše 1,0 %
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,03 %
<i>Hlorid</i>	Najviše 0,2 %
<i>Sulfat</i>	Najviše 0,1 %
<i>Slobodni cijanid</i>	Ne može se utvrditi
<i>Fericijanid</i>	Ne može se utvrditi
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
E 538 KALCIJ FEROCIJANID	
Sinonimi	Žuti cijanid kreča, kalcij heksacijanoferat
Definicija	
<i>Einecs</i>	215-476-7
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij ferocijanid
<i>Hemijska formula</i>	$Ca_2Fe(CN)_6 \cdot 12H_2O$
<i>Molekulska masa</i>	508,3
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99,0 %
Opis	Žuti kristali ili kristalni prah
Identifikacija	
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Test na ferocijanid</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Slobodna vlaga</i>	Najviše 1,0 %
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,03 %
<i>Hlorid</i>	Najviše do 0,2 %
<i>Sulfat</i>	Najviše do 0,1 %

<i>Slobodni cijanid</i>	Ne može se utvrditi
<i>Fericijanid</i>	Ne može se utvrditi
<i>Olovo</i>	Najviše do 5 mg/kg

E 541 NATRIJEV ALUMINIJ FOSFAT, KISELI

Sinonimi	SALP
Definicija	
<i>Einecs</i>	232-090-4
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij trialuminij tetradekahidrogen oktafosfat tetrahidrat (A) ili Trinatrijev dialuminij pentadekahidrogen oktafosfat (B)
<i>Hemijska formula</i>	NaAl ₃ H ₁₄ (PO ₄) ₈ ·4H ₂ O (A) Na ₃ Al ₂ H ₁₅ (PO ₄) ₈ (B)
<i>Molekulska masa</i>	949,88 (A) 897,82 (B)
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 95,0 % (oba oblika)
Opis	Bijeli bezmirisni prah
Identifikacija	
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na aluminij</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Kiseo na lakmus papir
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi. Rastvorljiv u hlorovodoničnoj kiselini
Čistoća	
<i>Gubitak pri paljenju</i>	19,5 % - 21,0 % (A) (750 °C - 800 °C, 2h) 15 % - 16 % (B) (750 °C - 800 °C, 2h)
<i>Fluorid</i>	Najviše 25 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 4 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 551 SILICIJ DIOKSID

Sinonimi	Silika, silicij dioksid
Definicija	Silicij dioksid je amorfna supstanca, koja se proizvodi sintetički ili procesom hidrolize u gasnoj fazi, dajući parnu siliku, ili vlažnim procesom, dajući taloženu siliku, silika gel, ili hidriranu siliku. Parna silika se proizvodi u osnovi bezvodnom stanju, dok su proizvodi dobiveni mokrim procesom hidrati ili sadrže površinski apsorbovanu vodu.
<i>Einecs</i>	231-545-4
<i>Hemijsko ime</i>	Silicij dioksid
<i>Hemijska formula</i>	(SiO ₂) _n
<i>Molekulska masa</i>	60,08 (SiO ₂)

<i>Analiza</i>	Sadržaj nakon paljenja najmanje 99,0 % (parna silika) ili 94,0 % (hidrirani oblici)
Opis	Bijeli, lepršavi prah ili granule. Higroskopian.
Identifikacija	
<i>Test na silicij</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 2,5 % (parna silika, 105 °C, 2h) Najviše 8,0 % (taložena silika i silika gel, 105 °C, 2h) Najviše 70 % (hidrirana silika, 105 °C, 2h)
<i>Gubitak pri paljenju</i>	Najviše 2,5 % nakon sušenja (1 000 °C, parna silika) Najviše 8,5 % nakon sušenja (1 000 °C, hidrirani oblici)
<i>Rastvorljive jonizirajuće soli</i>	Najviše 5,0 % (kao Na ₂ SO ₄)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 552 KALCIJ SILIKAT

Sinonimi

Definicija

Einecs

Hemijsko ime

Hemijska formula

Molekulska masa

Analiza

Kalcij silikat je hidrirani ili bezvodni silikat sa varirajućim proporcijama CaO i SiO₂. Produkt bi trebao biti slobodan od azbesta.

215-710-8

Kalcij silikat

Sadržaj na bezvodnoj osnovi:

— kao SiO₂ najmanje 50 % i najviše 95 %

— kao CaO najmanje 3 % i najviše 35 %

Opis

Bijeli do tamno-bijeli slobodno tečni prah koji takav i ostaje nakon što apsorbuje relativno velike količine vode ili drugih tečnosti

Identifikacija

Test na silicij

Pozitivan

Test na kalcij

Pozitivan

Stvaranje gela

S mineralnim kiselinama stvara gel

Čistoća

Gubitak pri sušenju

Najviše 10 % (105 °C, 2h)

Gubitak pri paljenju

Najmanje 5 % i najviše 14 % (1 000 °C, konstantna težina)

Natrij

Najviše 3 %

Fluorid

Najviše 50 mg/kg

Arsen

Najviše 3 mg/kg

Olovo

Najviše 2 mg/kg

Živa

Najviše 1 mg/kg

553a (i) MAGNEZIJ SILIKAT

Sinonimi

Definicija

Einecs

Hemijsko ime

Hemijska formula

Molekulska masa

Analiza

Magnezij silikat je sintetičko jedinjenje kod kojeg je molarni odnos magnezij oksida i silicij dioksida približno 2:5

Opis

Sadržaj od najmanje 15 % MgO i najmanje 67 % SiO₂ na zapaljenoj bazi

Lako sitan, bijeli prah, bez mirisa i grudvica

Identifikacija

Test na magnezij

Pozitivan

Test na silicij

Pozitivan

pH

Između 7,0 i 10,8 (10 %-tna suspenzija)

Čistoća

Gubitak pri sušenju

Najviše 15 % (105 °C, 2h)

Gubitak pri paljenju

Najviše 15 % nakon sušenja (1 000 °C, 20 min)

Soli rastvorljive u vodi

Najviše 3 %

Slobodni alkali

Najviše 1 % (kao NaOH)

Fluorid

Najviše 10 mg/kg

Arsen

Najviše 3 mg/kg

Olovo

Najviše 5 mg/kg

Živa

Najviše 1 mg/kg

E 553a(ii) MAGNEZIJ TRISILIKAT

Sinonimi

Definicija

Einecs

239-076-7

Hemijsko ime

Magnezij trisilikat

Hemijska formula

Mg₂Si₃O₈·xH₂O (približni sastav)

Molekulska masa

Analiza

Sadržaj od najmanje 29,0 % MgO i najmanje 65,0 % SiO₂ oba na bazi paljenja

Opis

Fini, bijeli prah, bez mirisa i grudica

Identifikacija

Test na magnezij

Pozitivan

Test na silicij

Pozitivan

pH

Između 6,3 i 9,5 (5 %-tna suspenzija)

Čistoća

Gubitak pri paljenju

Najmanje 17 % i najviše do 34 % (1 000 °C)

<i>Soli rastvorljive u vodi</i>	Najviše 2 %
<i>Slobodni alkali</i>	Najviše 1 % (kao NaOH)
<i>Fluorid</i>	Najviše 10 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 553b TALK	
Sinonimi	Talk
Definicija	Prirodni oblik hidriranog magnezij silikata koji sadrži različite odnose pridruženih minerala kao što su alfa-kvarc, kalcit, hlorit, dolomit, magnezit i flogopit. Produkt bi trebao biti slobodan od azbesta.
<i>Einecs</i>	238-877-9
<i>Hemijsko ime</i>	Magnezij hidrogen metasilikat
<i>Hemijska formula</i>	$Mg_3(Si_4O_{10})(OH)_2$
<i>Molekulska masa</i>	379,22
<i>Analiza</i>	
Opis	Lagani homogeni bijeli ili gotovo bijeli prah, mastan na dodir
Identifikacija	
<i>Infracrveni spektar</i>	Karakteristični pikovi na 3 677, 1 018 i 669 cm^{-1}
<i>Difrakcija X-zraka</i>	Pikovi na 9,34/4,66/3,12 Å
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi i etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,5 % (105 °C, 1h)
<i>Materija rastvorljiva u kiselini</i>	Najviše 6 %
<i>Materija rastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,2 %
<i>Željezo rastvorljivo u kiselini</i>	Ne može se utvrditi
<i>Arsen</i>	Najviše 10 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
E 554 NATRIJ ALUMINIJ SILIKAT	
Sinonimi	Natrijev silikoaluminat, natrijev aluminosilikat, aluminij natrijev silikat
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij aluminij silikat
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	Sadržaj na bezvodnoj osnovi: — kao SiO_2 najmanje 66,0 % i najviše do 88,0 % — kao Al_2O_3 najmanje 5,0 % i najviše do 15,0 %

Opis	Finij bijeli amorfni prah ili perlice
Identifikacija	
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na aluminij</i>	Pozitivan
<i>Test na silicij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 6,5 i 11,5 (5 %-tna suspenzija)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 8,0 % (105 °C, 2h)
<i>Gubitak pri spaljivanju</i>	Najmanje 5,0 % i najviše do 11,0 % na bezvodnoj osnovi (1 000 °C, do konstantne mase)
<i>Natrij</i>	Najmanje 5 % i najviše do 8,5 % (kao Na ₂ O) na bezvodnoj osnovi
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 555 KALIJ ALUMINIJ SILIKAT	
Sinonimi	Liskun
Definicija	Prirodni liskun se sastoji uglavnom od kalijev aluminij silikata (muskovit) 310-127-6
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Kalijev aluminij silikat
<i>Hemijska formula</i>	KAl ₂ [AlSi ₃ O ₁₀](OH) ₂
<i>Molekulska masa</i>	398
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 98 %
Opis	Svijetlo siva do bijela kristalna zrnca ili prah
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi, razblaženim kiselinama i alkalima i organskim rastvaračima
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,5 % (105 °C, 2h)
<i>Antimon</i>	Najviše 20 mg/kg
<i>Cink</i>	Najviše 25 mg/kg
<i>Barij</i>	Najviše 25 mg/kg
<i>Hrom</i>	Najviše 100 mg/kg
<i>Bakar</i>	Najviše 25 mg/kg
<i>Nikl</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg

E 570 MASNE KISELINE

Sinonimi

Definicija

Linearne masne kiseline, kaprilna kiselina (C₈), kaprinska kiselina (C₁₀), laurinska kiselina (C₁₂), miristna kiselina (C₁₄), palmitna kiselina (C₁₆), stearinska kiselina (C₁₈), oleinska kiselina (C_{18:1})

Einecs

Hemijsko ime

oktanska kiselina (C₈), dekanska kiselina (C₁₀), dodekanska kiselina (C₁₂), tetradekanska kiselina (C₁₄), heksadekanska kiselina (C₁₆), oktadekanska kiselina (C₁₈), 9-oktadekanska kiselina (C_{18:1})

Hemijska formula

Molekulska masa

Analiza

Najmanje 98 % hromatografski

Opis

Bezbojna tečnost ili bijela čvrsta materija dobivene iz ulja i masnoća

Identifikacija

Test identifikacije

Pojedine masne kiseline mogu se identificirati prema kiselinskom broju, jodnom broju, gasnom hromatografijom

Čistoća

Ostaci kod paljenja

Najviše 0,1 %

Nesaponificirajuća materija

Najviše 1,5 %

Sadržaj vode

Najviše 0,2 % (Karl Fischer metoda)

Arsen

Najviše 3 mg/kg

Olovo

Najviše 1 mg/kg

Živa

Najviše 1 mg/kg

E 574 GLUKONSKA KISELINA

Sinonimi

D-glukonska kiselina, dekstronska kiselina

Definicija

Glukonska kiselina je vodeni rastvor glukonske kiseline i glukono-delta-lakton

Einecs

Hemijsko ime

Glukonska kiselina

Hemijska formula

C₆H₁₂O₇ (glukonska kiselina)

Molekulska masa

196,2

Analiza

Sadržaj najmanje 49,0 % (glukonska kiselina)

Opis

Bezbojna do svijetlo žuta, bistra sirupasta tečnost

Identifikacija

Stvaranje derivata s fenilhidrazinom

Pozitivno. Nastalo jedinjenje se topi između 196 °C i 202 °C uz razgradnju

Čistoća

<i>Ostatak kod paljenja</i>	Najviše 1,0 % 550 °C +/- 20 °C do nestanka organskih ostataka (crne mrlje)
<i>Reducirajuća materija</i>	Najviše 2,0 % (kao D-glukoza)
<i>Hlorid</i>	Najviše 350 mg/kg
<i>Sulfat</i>	Najviše 240 mg/kg
<i>Sulfit</i>	Najviše 20 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 575 GLUKONO-DELTA-LAKTON

Sinonimi	Delta-lakton D-glukonske kiseline, GDL, D-glukonska kiselina delta-lakton, delta-glukonolakton
Definicija	Glukono-delta-lakton je ciklični 1,5-intramolekularni ester D-glukonske kiseline. U vodenom mediju hidrolizira se do ekvilibrične mješavine D-glukonske kiseline (55 %-66 %) i delta- i gama-laktona
<i>Einecs</i>	202-016-5
<i>Hemijsko ime</i>	D-Glukono-1,5-lakton
<i>Hemijska formula</i>	C ₆ H ₁₀ O ₆
<i>Molekulska masa</i>	178,14
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,0 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Sitan bijeli, gotovo bezmirisni, kristalni prah
Identifikacija	
<i>Stvaranje derivata glukonske kiseline s fenilhidrazinom</i>	Pozitivno. Nastalo jedinjenje se topi između 196 °C i 202 °C uz razgradnju
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi. Malo rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 0,2 % (Karl Fischer metoda)
<i>Reducirajuće supstance</i>	Najviše 0,5 % (kao D-glukoza)
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg

E 576 NATRIJ GLUKONAT

Sinonimi	Natrijeva so D-glukonske kiseline
Definicija	Dobiva se fermentacijom ili hemijskom katalitičkom oksidacijom
<i>Einecs</i>	208-407-7
<i>Hemijsko ime</i>	Natrijev D-glukonat
<i>Hemijska formula</i>	C ₆ H ₁₁ NaO ₇ (bezvodni)
<i>Molekulska masa</i>	218,14
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99,0 %
Opis	Bijele do žutosmeđe granule ili sitan kristalni prah
Identifikacija	
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan

<i>Test na glukonat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi. Malo rastvorljiv u etanolu
<i>pH</i>	Između 6,5 i 7,5 (10 %-tnog rastvora)
Čistoća	
<i>Reducirajuća materija</i>	Najviše 1,0 % (kao D-glukoza)
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
E 577 KALIJ GLUKONAT	
Sinonimi	Kalijeva so D-glukonske kiseline
Definicija	
<i>Einecs</i>	206-074-2
<i>Hemijsko ime</i>	Kalijev D-glukonat
<i>Hemijska formula</i>	C ₆ H ₁₁ KO ₇ (bezvodni) C ₆ H ₁₁ KO ₇ · H ₂ O (monohidrat)
<i>Molekulska masa</i>	234,25 (bezvodni) 252,26 (monohidrat)
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 97,0 % i najviše do 103,0 % na suvoj osnovi
Opis	Bezmirisni, slobodno tečni bijeli do žućkasto bijeli, kristalni prah ili granule
Identifikacija	
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>Test na glukonat</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 7,0 i 8,3 (10 %-tnog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Bezvodni: najviše do 3,0 % (105 °C, 4h, vakuum) Monohidrat: Najmanje 6 % i najviše do 7,5 % (105°C, 4h, vakuum)
<i>Reducirajuće supstance</i>	Najviše 1,0 % (kao D-glukoza)
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg

E 578 KALCIJ GLUKONAT

Sinonimi	Kalcij so D-glukonske kiseline
Definicija	
<i>Einecs</i>	206-075-8
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij di-D-glukonat
<i>Hemijska formula</i>	C ₁₂ H ₂₂ CaO ₁₄ (bezvodni) C ₁₂ H ₂₂ CaO ₁₄ · H ₂ O (monohidrat)
<i>Molekulska masa</i>	430,38 (bezvodni oblik) 448,39 (monohidrat)
<i>Analiza</i>	Bezvodni: sadržaj od najmanje 98,0 % i najviše 102 % na suhoj osnovi Monohidrat: najmanje 98 % i najviše 102 % na osnovu „zetečena“ oblika

Opis	Bezmirisne, bijele kristalne granule ili prah, stabilan u zraku
Identifikacija	
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Test na glukonat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
<i>pH</i>	Između 6,0 i 8,0 (5 %-tnog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 3,0 % (105 °C, 16h) (bezvodni)
	Najviše 2,0 % (105 °C, 16h) (monohidrat)
<i>Reducirajuće supstance</i>	Najviše 1,0 % (kao D-glukoza)
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg

E 579 ŽELJEZO GLUKONAT

Sinonimi

Definicija

Einecs

206-076-3

Hemijsko ime

Željezo di-D-glukonat dihidrat

Željezo(II) di-glukonat dehidrat

Hemijska formula

$C_{12}H_{22}FeO_{14} \cdot 2H_2O$

Molekulska masa

482,17

Analiza

Sadržaj najmanje 95 % na suhoj osnovi

Opis

Svijetlo zelenkasto-žuti do žuto-sivi prah ili granule, koje mogu imati blagi miris po izgorenom šećera

Identifikacija

Rastvorljivost

Rastvorljiv nakon blagog grijanja u vodi. Praktično nerastvorljiv u etanolu

Test na jon željeza

Pozitivan

Stvaranje fenilhidrazin derivata glukonske kiseline

Pozitivan

pH

Između 4 i 5,5 (10 %-tnog rastvora)

Čistoća

Gubitak pri sušenju

Najviše 10 % (105 °C, 16 sati)

Oksalna kiselina

Ne može se utvrditi

Željezo (Fe III)

Najviše 2 %

Arsen

Najviše 3 mg/kg

Olovo

Najviše 2 mg/kg

Živa

Najviše 1 mg/kg

Kadmij

Najviše 1 mg/kg

Redukujuće materije

Najviše 0,5 % izraženo kao glukoza

E 585 ŽELJEZO LAKTAT

Sinonimi

Željezo(II) laktat

Definicija	Željezo(II) 2-hidroksi propanoat Propionska kiselina, 2-hidroksi-željezo(2 +) so (2:1)
<i>Einecs</i>	227-608-0
<i>Hemijsko ime</i>	Željezo 2-hidroksi propanoat
<i>Hemijska formula</i>	$C_6H_{10}FeO_6 \cdot xH_2O$ (x = 2 ili 3)
<i>Molekulska masa</i>	270,02 (dihidrat) 288,03 (trihidrat)
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 96 % na suhoj osnovi
Opis	Zelenkasto-bijeli kristali ili svijetlo zeleni prah koji ima karakterističan miris
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi. Praktično nerastvorljiv u etanolu
<i>Test na jon željeza</i>	Pozitivan
<i>Test na laktat</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 4 i 6 (2 %-tnog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 18 % (100 °C, u vakuumu, na približno 700 mm Hg)
<i>Željezo (Fe III)</i>	Najviše 0,6 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

E 586 4-HEKSILREZORCINOL

Sinonimi	4-Heksil-1,3-benzenediol Heksilrezorcinol
Definicija	
<i>Einecs</i>	205-257-4
<i>Hemijsko ime</i>	4- Heksilrezorcinol
<i>Hemijska formula</i>	$C_{12}H_{18}O_2$
<i>Molekulska masa</i>	197,24
<i>Analiza</i>	Najmanje 98 % na suhoj bazi (4 sata na sobnoj temperaturi)
Opis	Bijeli prah
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u eteru i acetonu, veoma slabo rastvorljiv u vodi
<i>Test na nitratnu kiselinu</i>	1 ml zasićenog rastvora uzorka dodati 1 ml nitratne kiseline. Nastaje svjetlocrvena boja
<i>Test s bromom</i>	1 ml zasićenog rastvora uzorka dodati 1 ml broma TS. Nastaje žuti pahuljasti talog čije rastvaranje stvara žuti rastvor.
Čistoća	

<i>Raspon topljenja</i>	62 do 67 °C
<i>Kiselost</i>	Najviše 0,05 %
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Rezorcinol i drugi fenoli</i>	Protresti oko 1 g uzorka sa 50 ml vode na nekoliko minuta, filtrirati i filtratu dodati 3 kapljice željezo hlorida TS. Ne pojavljuje se ni crvena ni plava boja
<i>Nikl</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 3 mg/kg

E 620 GLUTAMINSKA KISELINA

Sinonimi	L-Glutamna kiselina, L- α -aminoglutarinska kiselina
Definicija	
<i>Einecs</i>	200-293-7
<i>Hemijsko ime</i>	L-Glutamna kiselina, L-2-amino-pentandionska kiselina
<i>Hemijska formula</i>	$C_5H_9NO_4$
<i>Molekulska masa</i>	147,13
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99 % i najviše do 101,0 % na bezvodnoj osnovi
<i>Rastvorljivost</i>	Umjereno rastvorljiv u vodi, praktično nerastvorljiv u etanolu ili eteru
Opis	Bijeli kristali ili kristalni prah
Identifikacija	
<i>Test na glutaminsku kiselinu (tankoslojnom hromatografijom)</i>	Pozitivan
<i>Specifična rotacija</i>	$[\alpha]_D^{20}$ Između + 31,5° i + 32,2° (10 %-tni rastvor (bezvodna baza) u 2N HCl, 200 mm cijev)
<i>pH</i>	Između 3,0 i 3,5 (zasićenog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,2 % (80 °C, 3h)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,2 %
<i>Hlorid</i>	Najviše 0,2 %
<i>Pirolidon karboksilna kiselina</i>	Najviše 0,2 %
<i>Arsen</i>	Najviše 2,5 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg

E 621 MONONATRIJEV GLUTAMAT

Sinonimi	Natrij glutamat, MSG
Definicija	
<i>Einecs</i>	205-538-1
<i>Hemijsko ime</i>	Mononatrijev L-glutamat monohidrat
<i>Hemijska formula</i>	$C_5H_8NaNO_4 \cdot H_2O$
<i>Molekulska masa</i>	187,13

<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,0 % i najviše do 101,0 % na bezvodnoj osnovi
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi; praktično nerastvorljiv u etanolu ili eteru.
Opis	Bijeli, gotovo bezmirisni kristali ili kristalni prah
Identifikacija	
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na glutaminsku kiselinu tankoslojnom hromatografijom</i>	Pozitivan
<i>Specifična rotacija</i>	$[\alpha]_D^{20}$ Između + 24,8° and + 25,3° (10 % rastvor (bezvodna baza) u 2N HCl, 200 mm cijev)
<i>pH</i>	Između 6,7 i 7,2 (5 %-tnog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,5 % (98 °C, 5h)
<i>Hlorid</i>	Najviše 0,2 %
<i>Pirolidon karboksilna kiselina</i>	Najviše 0,2 %
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg

E 622 MONOKALIJ GLUTAMAT

Sinonimi	Kalij glutamat, MPG
Definicija	
<i>Einecs</i>	243-094-0
<i>Hemijsko ime</i>	Monokalijev L-glutamat monohidrat
<i>Hemijska formula</i>	$C_5H_8KNO_4 \cdot H_2O$
<i>Molekulska masa</i>	203,24
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99,0 % i najviše 101,0 % na bezvodnoj osnovi
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi; praktično nerastvorljiv u etanolu ili eteru.
Opis	Bijeli, gotovo bezmirisni kristali ili kristalni prah
Identifikacija	
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>Test na glutaminsku kiselinu tankoslojnom hromatografijom</i>	Pozitivan
<i>Specifična rotacija</i>	$[\alpha]_D^{20}$ Između + 22,5° i + 24,0° (10 % rastvor (bezvodna baza) u 2N HCl, 200 mm cijev)
<i>pH</i>	Između 6,7 i 7,3 (2 %-tnog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,2 % (80 °C, 5h)
<i>Hlorid</i>	Najviše 0,2 %
<i>Pirolidon karboksilna kiselina</i>	Najviše 0,2 %
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg

E 623 KALCIJ DIGLUTAMINAT

Sinonimi	Kalcij glutaminat
Definicija	
<i>Einecs</i>	242-905-5
<i>Hemijsko ime</i>	Monokalcij di-L-glutaminat
<i>Hemijska formula</i>	$C_{10}H_{16}CaN_2O_8 \cdot x H_2O$ (x = 0, 1, 2 ili 4)
<i>Molekulska masa</i>	332,32 (bezvodni)
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 98,0 % i najviše do 102,0 % na bezvodnoj osnovi
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi; praktično nerastvorljiv u etanolu ili eteru.
Opis	Bijeli, gotovo bezmirisni kristali ili kristalni prah
Identifikacija	
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Test na glutaminsku kiselinu (tankoslojnom hromatografijom)</i>	Pozitivan
<i>Specifična rotacija</i>	$[\alpha]_D^{20}$ Između + 27,4 i + 29,2 (za kalcij diglutamat sa x = 4) (10 % rastvor (bezvodna baza) u 2N HCl, 200 mm cijev)
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 19,0 % (za kalcij diglutamat sa x = 4) (Karl Fischer)
<i>Hlorid</i>	Najviše 0,2 %
<i>Pirolidon karboksilna kiselina</i>	Najviše 0,2 %
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg

E 624 MONOAMONIJ GLUTAMINAT

Sinonimi	Amonij glutaminat
Definicija	
<i>Einecs</i>	231-447-1
<i>Hemijsko ime</i>	Monoamonij L-glutaminat monohidrat
<i>Hemijska formula</i>	$C_5H_{12}N_2O_4 \cdot H_2O$
<i>Molekulska masa</i>	182,18
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99,0 % i najviše 101,0 % na bezvodnoj osnovi
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi; praktično nerastvorljiv u etanolu ili eteru.
Opis	Bijeli, gotovo bezmirisni kristali ili kristalni prah
Identifikacija	
<i>Test na amonijak</i>	Pozitivan
<i>Test na glutaminsku kiselinu (tankoslojnom hromatografijom)</i>	Pozitivan
<i>Specifična rotacija</i>	$[\alpha]_D^{20}$ Između + 25,4° i + 26,4° (10 % rastvor (bezvodna baza) u 2N HCl, 200 mm cijev)
<i>pH</i>	Između 6,0 i 7,0 (5 %-tnog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,5 % (50 °C, 4h)

<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Pirolidon karboksilna kiselina</i>	Najviše 0,2 %
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg

E 625 MAGNEZIJ DIGLUTAMINAT

Sinonimi	Magnezij glutaminat
Definicija	
<i>Einecs</i>	242-413-0
<i>Hemijsko ime</i>	Monomagnezijum di-L-glutaminat tetrahidrat
<i>Hemijska formula</i>	$C_{10}H_{16}MgN_2O_8 \cdot 4H_2O$
<i>Molekulska masa</i>	388,62
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 95,0 % i najviše do 105,0 % na bezvodnoj osnovi
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi; praktično nerastvorljiv u etanolu ili eteru.
Opis	Bezmirisni, bijeli ili tamno-bijeli kristali ili prah
Identifikacija	
<i>Test na magnezij</i>	Pozitivan
<i>Test na glutaminsku kiselinu (tankoslojnom hromatografijom)</i>	Pozitivan
<i>Specifična rotacija</i>	$[\alpha]_D^{20}$ Između + 23,8°C i + 24,4 °C (10 % rastvor (bezvodna baza) u 2N HCl, 200 mm cijev)
<i>pH</i>	Između 6,4 i 7,5 (10 %-tnog rastvora)
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 24 % (Karl Fischer)
<i>Hlorid</i>	Najviše 0,2 %
<i>Pirolidon karboksilna kiselina</i>	Najviše 0,2 %
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg

E 626 GUANILNA KISELINA

Sinonimi	5'-Guanilna kiselina
Definicija	
<i>Einecs</i>	201-598-8
<i>Hemijsko ime</i>	Gvanozin-5'-monofosfatna kiselina
<i>Hemijska formula</i>	$C_{10}H_{14}N_5O_8P$
<i>Molekulska masa</i>	363,22
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 97,0 % na bezvodnoj osnovi
<i>Rastvorljivost</i>	Lagano rastvarljiv u vodi, praktično nerastvorljiv u etanolu.
Opis	Bezmirisni, bezbojni ili bijeli kristali ili bijeli kristalni prah
Identifikacija	
<i>Test na ribozu</i>	Pozitivan
<i>Test na organski fosfat</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 1,5 i 2,5 (0,25 %-tnog rastvora)

<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Maksimalna apsorpcija na 256 nm , 20 mg/l rastvora u 0,01N HCl
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 1,5 % (120 °C, 4h)
<i>Ostali nukleotidi</i>	Ne detektuju se tankoslojnom hromatografijom
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
E 627 DINATRIJ GUANILAT	
Sinonimi	Natrij guanilat, natrijev 5'-guanilat
Definicija	
<i>Einecs</i>	226-914-1
<i>Hemijsko ime</i>	Dinatrijev gvanozin-5'-monofosfat
<i>Hemijska formula</i>	$C_{10}H_{12}N_5Na_2O_8P \cdot x H_2O$ (x = ca. 7)
<i>Molekulska masa</i>	407,19 (bezvodni)
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 97,0 % na bezvodnoj osnovi
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi, umjereno rastvorljiv u etanolu, praktično nerastvorljiv u eteru.
Opis	Bezmirisni, bezbojni ili bijeli kristali ili bijeli kristalni prah
Identifikacija	
<i>Test na ribozu</i>	Pozitivan
<i>Test na organski fosfat</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 7,0 i 8,5 (5 %-tnog rastvora)
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Maksimalna apsorpcija na 256 nm, 20 mg/l rastvora u 0,01N HCl
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 25 % (120 °C, 4h)
<i>Ostali nukleotidi</i>	Ne može se utvrditi tankoslojnom hromatografijom
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
E 628 DIKALIJ GUANILAT	
Sinonimi	Kalij guanilat, kalij 5'-guanilat
Definicija	
<i>Einecs</i>	221-849-5
<i>Hemijsko ime</i>	Dikalijev gvanozin-5'-monofosfat
<i>Hemijska formula</i>	$C_{10}H_{12}K_2N_5O_8P$
<i>Molekulska masa</i>	439,40
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 97,0 % na bezvodnoj osnovi
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi, praktično nerastvorljiv u etanolu
Opis	Bezmirisni, bezbojni ili bijeli kristali ili bijeli kristalni prah
Identifikacija	
<i>Test na ribozu</i>	Pozitivan
<i>Test na organski fosfat</i>	Pozitivan

<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 7,0 i 8,5 (5 %-tnog rastvora)
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Maksimalna apsorpcija na 256 nm , 20 mg/l rastvora u 0,01N HCl
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 5 % (120 °C, 4h)
<i>Ostali nukleotidi</i>	Ne može se utvrditi tankoslojnom hromatografijom
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg

E 629 KALCIJ GUANILAT

Sinonimi	Kalcij 5'-guanilat
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij gvanozin-5'-monofosfat
<i>Hemijska formula</i>	$C_{10}H_{12}CaN_5O_8P \cdot nH_2O$
<i>Molekulska masa</i>	401,20 (bezvodni)
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 97,0 % na bezvodnoj osnovi
<i>Rastvorljivost</i>	Umjereno rastvorljiv u vodi
Opis	Bezmirisni, bijeli ili tamno-bijeli kristali ili prah
Identifikacija	
<i>Test na ribozu</i>	Pozitivan
<i>Test na organski fosfat</i>	Pozitivan
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 7,0 i 8,0 (0,05 %-tnog rastvora)
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Maksimalna apsorpcija na 256 nm, 20 mg/l rastvora u 0.01N HCl
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 23 % (120 °C, 4h)
<i>Ostali nukleotidi</i>	Ne može se utvrditi tankoslojnom hromatografijom
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg

E 630 INOZINSKA KISELINA

Sinonimi	5'-Inozinska kiselina
Definicija	
<i>Einecs</i>	205-045-1
<i>Hemijsko ime</i>	Inozin-5'-monofosforna kiselina
<i>Hemijska formula</i>	$C_{10}H_{13}N_4O_8P$
<i>Molekulska masa</i>	348,21
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 97,0 % na bezvodnoj osnovi
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanoli
Opis	Bezbojni ili bijeli kristali ili prah bez mirisa
Identifikacija	

<i>Test na ribozu</i>	Pozitivan
<i>Test na organski fosfat</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 1,0 i 2,0 (5 %-tnog rastvora)
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Maksimalna apsorpcija na 250 nm, 20 mg/l rastvora u 0,01N HCl
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 3,0 % (120 °C, 4h)
<i>Ostali nukleotidi</i>	Ne može se utvrditi tankoslojnom hromatografijom
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg

E 631 DINATRIJ INOZINAT

Sinonimi	Natrij inozinat, natrijev 5'-inozinat
Definicija	
<i>Einecs</i>	225-146-4
<i>Hemijsko ime</i>	Dinatrij inozin-5'-monofosfat
<i>Hemijska formula</i>	$C_{10}H_{11}N_4Na_2O_8P \cdot H_2O$
<i>Molekulska masa</i>	392,17 (bezvodni)
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 97,0 % na bezvodnoj osnovi
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi, umjereno rastvorljiv u etanolu, praktično nerastvorljiv u eteru
Opis	Bezbojni ili bijeli kristali ili prah bez mirisa
Identifikacija	
<i>Test na ribozu</i>	Pozitivan
<i>Test na organski fosfat</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 7,0 i 8,5
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Maksimalna apsorpcija na 250 nm, 20 mg/l rastvora u 0,01N HCl
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 28,5 % (Karl Fischer)
<i>Ostali nukleotidi</i>	Ne može se utvrditi tankoslojnom hromatografijom
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg

E 632 DIKALIJ INOZINAT

Sinonimi	Kalij inozinat, kalijev 5'-inozinat
Definicija	
<i>Einecs</i>	243-652-3
<i>Hemijsko ime</i>	Dikalij inozin-5'-monofosfat
<i>Hemijska formula</i>	$C_{10}H_{11}K_2N_4O_8P$
<i>Molekulska masa</i>	424,39
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 97,0 % na bezvodnoj osnovi
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi, praktično nerastvorljiv u etanolu
Opis	Bezbojni ili bijeli kristali ili prah bez mirisa

Identifikacija

Test na ribozu

Pozitivan

Test na organski fosfat

Pozitivan

Test na kalij

Pozitivan

pH

Između 7,0 i 8,5 (5 %-tnog rastvora)

Spektrofotometrijska analiza

Maksimalna apsorpcija na 250 nm, 20 mg/l rastvora u 0,01N HCl

Čistoća

Sadržaj vode

Najviše 10,0 % (Karl Fischer)

Ostali nukleotidi

Ne mogu se utvrditi tankoslojnom hromatografijom

Olovo

Najviše 1 mg/kg

E 633 KALCIJ INOZINAT

Sinonimi

Kalcij 5'-inozinat

Definicija

Einecs

Hemijsko ime

Kalcij inozin-5'-monofosfat

Hemijska formula

$C_{10}H_{11}CaN_4O_8P \cdot nH_2O$

Molekulska masa

386,19 (bezvodni)

Analiza

Sadržaj od najmanje 97,0 % na bezvodnoj osnovi

Rastvorljivost

Umjereno rastvorljiv u vodi

Opis

Bezbojni ili bijeli kristali ili prah bez mirisa

Identifikacija

Test na ribozu

Pozitivan

Test na organski fosfat

Pozitivan

Test na kalcij

Pozitivan

pH

Između 7,0 i 8,0 (0,05 %-tnog rastvora)

Spektrofotometrijska analiza

Maksimalna apsorpcija na 250 nm, 20 mg/l rastvora u 0,01N HCl

Čistoća

Sadržaj vode

Najviše 23,0 % (Karl Fischer)

Ostali nukleotidi

Ne može se utvrditi tankoslojnom hromatografijom

Olovo

Najviše 1 mg/kg

E 634 KALCIJ 5'-RIBONUKLEOTID

Definicija

Einecs

Hemijsko ime

Kalcij 5'-ribonukleotid je u osnovi mješavina kalcij inozin-5'-monofosfata i kalcij gvanozin-5'-monofosfata

Hemijska formula

$C_{10}H_{11}N_4CaO_8P \cdot nH_2O$ i

$C_{10}H_{12}N_5CaO_8P \cdot nH_2O$

Analiza

Sadržaj oba glavna sastojka: najmanje 97,0 %, i svakog pojedinačnog sastojka: najmanje 47,0 % i najviše 53 %, u oba slučaja na bezvodnoj osnovi

<i>Rastvorljivost</i>	Umjereno rastvorljiv u vodi
Opis	Bezbojni bijeli ili gotovo bijeli kristali ili prah
Identifikacija	
<i>Test na ribozu</i>	Pozitivan
<i>Test na organski fosfat</i>	Pozitivan
<i>Test na kalcij</i>	Pozitiva
<i>pH</i>	Između 7,0 i 8,0 (0,05 %-tnog rastvora)
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 23,0 % (Karl Fischer)
<i>Ostali nukleotidi</i>	Ne može se utvrditi tankoslojnom hromatografijom
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg

E 635 DINATRIJ 5'-RIBONUKLEOTID

Sinonimi	Natrij 5'-ribonukleotid
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Dinatrij 5'-ribonukleotid je u osnovi mješavina dinatrij inozin-5'-monofosfata i dinatrij gvanozin-5'-monofosfata
<i>Hemijska formula</i>	$C_{10}H_{11}N_4O_8P \cdot nH_2O$ $C_{10}H_{12}N_5Na_2O_8P \cdot nH_2O$
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	Sadržaj oba glavna sastojka: najmanje 97,0 %, i svakog pojedinačnog sastojka: najmanje 47,0 % i najviše 53 % u oba slučaja na bezvodnoj osnovi
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvoriv u vodi, umjereno rastvorljiv u etanolu, praktično nerastvorljiv u eteru
Opis	Bezbojni bijeli ili gotovo bijeli kristali ili prah
Identifikacija	
<i>Test na ribozu</i>	Pozitivan
<i>Test na organski fosfat</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 7,0 i 8,5 (5 %-tnog rastvora)
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 26,0 % (Karl Fischer)
<i>Ostali nukleotidi</i>	Ne može se utvrditi tankoslojnom hromatografijom
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg

E 640 GLICIN I NJEGOVA NATRIJ SO

(i) GLICIN

Sinonimi	Aminoocetna kiselina
Definicija	
<i>Einecs</i>	200-272-2
<i>Hemijsko ime</i>	Aminoocetna kiselina

<i>Hemijska formula</i>	C ₂ H ₅ NO ₂
<i>Molekulska masa</i>	75,07
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 98,5 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli kristali ili kristalni prah
Identifikacija	
<i>Test na aminokiselinu</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,2 % (105 °C, 3h)
<i>Ostatak pri spaljivanju</i>	Najviše 0,1 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
(ii) NATRIJ GLICINAT	
Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	227-842-3
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij glicinat
<i>Hemijska formula</i>	C ₂ H ₅ NO ₂ Na
<i>Molekulska masa</i>	98
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 98,5 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli kristali ili kristalni prah
Identifikacija	
<i>Test na aminokiselinu</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,2 % (105 °C, 3h)
<i>Rezidue pri paljenju</i>	Najviše 0,1 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 650 CINK - ACETAT	
Sinonimi	Cinkova so sirćetne kiseline, dihidrat
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Cink acetat dehidrat
<i>Hemijska formula</i>	C ₄ H ₆ O ₄ Zn · 2H ₂ O
<i>Molekulska masa</i>	219.51
<i>Analiza</i>	Sadržaj C ₄ H ₆ O ₄ Zn · 2H ₂ O od najmanje 98 % i najviše do 102 %
Opis	Bezbojni kristali ili sitan sivkastobijeli prah

Identifikacija	
<i>Test na acetat</i>	Pozitivan
<i>Test na cink</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 6,0 i 8,0 (5 %-tnog rastvora)
Čistoća	
<i>Supstance nerastvorljive u vodi</i>	Najviše 0.005 %
<i>Hloridi</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Sulfati</i>	Najviše 100 mg/kg
<i>Alkalni i zemnoalkalni metali</i>	Najviše 0,2 %
<i>Organska isparljiva onečišćenja</i>	Pozitivan
<i>Željezo</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 20 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 5 mg/kg
E 641 L-LEUCIN	
Sinonimi	2-aminoizobutil očetna kiselina; L-2-amino-4-metilvalerijanska kiselina; alfa-aminoizokarbonska kiselina; (S)-2-amino-4-metilpentanska kiselina; L-leu
Definicija	
<i>Einecs</i>	200-522-0
<i>CAS broj</i>	61-90-5
<i>Hemijsko ime</i>	L-leucin L-2-amino-4-metilpentanska kiselina
<i>Hemijska formula</i>	$C_6H_{13}NO_2$
<i>Molekulska masa</i>	131,17
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 98,5 % i najviše 101,0 na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli ili gotovo bijeli kristalni prah ili sjajne pahuljice
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi, sirćetnoj kiselini, razrijeđenom HCl-u te alkalnim hidroksidima i karbonatima; slabo rastvorljiv u etanolu.
<i>Specifična rotacija</i>	$[\alpha]_D^{20}$ između +14,5 i + 16,5° (4 %-tni rastvor (bezvodna osnova) u 6NHCl
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,5 % (100-105 °C)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Hloridi</i>	Najviše 200 mg/kg
<i>Sulfati</i>	Najviše 300 mg/kg
<i>Amonijak</i>	Najviše 200 mg/kg
<i>Željezo</i>	Najviše 10 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg

<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 650 CINKOV ACETAT	
Sinonimi	Ocetna kiselina, cinkova so, dihidrat
Definicija	
<i>EINECS</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Cinkov acetat dihidrat
<i>Hemijska formula</i>	$C_4H_6O_4 \cdot Zn \cdot 2H_2O$
<i>Molekulska masa</i>	219,51
<i>Analiza</i>	Sadržaj $C_4H_6O_4 \cdot Zn \cdot 2H_2O$ ne manji od 98% i ne veći od 102%
Opis	Bezbojni kristali ili sitan sivkastobijeli prah
Identifikacija	
<i>Test na acetat</i>	Pozitivan
<i>Test na cink</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 6,0 i 8,0 (5 %-tna rastvor)
Čistoća	
<i>Materije nerastvorljive u vodi</i>	Najviše 0,005 %
<i>Hlorid</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Sulfati</i>	Najviše 100 mg/kg
<i>Alkalni zemnoalkalni metali</i>	Najviše 0,2 %
<i>Organske isparljive materije</i>	Pozitivan
<i>Željezo</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 20 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 5 mg/kg
E 900 DIMETIL POLISILOKSAN	
Sinonimi	Polidimetil siloksan, silikonska tečnost, silikonsko ulje, dimetil silikon
Definicija	Dimetilpoli siloksan je mješavina potpuno metiliranih linearnih siloksan polimera koji sadrže ponavljajuće jedinice formule $(CH_3)_2SiO$ i stabiliziranih sa trimetilsiloksi krajnjim jedinicama formule $(CH_3)_2SiO$
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Siloksani i silikoni, di-metil
<i>Hemijska formula</i>	$(CH_3)_3-Si-[O-Si(CH_3)_2]_n-O-Si(CH_3)_3$
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	Ukupni sadržaj silicija najmanje 37,3 % i najviše do 38,5 %
Opis	Bistra, bezbojna, viskozna tečnost
Identifikacija	

<i>Specifična gravitacija (25°/25 °C)</i>	Između 0,964 i 0,977
<i>Indeks refrakcije</i>	$[n]_D^{25}$ između 1,400 i 1,405
<i>Infracrveni spektar</i>	Infracrveni spektar apsorpcije za tečni film uzorka između dvije pločice natrij hlorida pokazuje relativne maksimume na istim valnim duljinama kao one slična pripravka dimetilpolisiloksana referentnog standarda
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,5 % (150 °C, 4h)
<i>Viskoznost</i>	Najmanje $1,00 \cdot 10^{-4} \text{ m}^2 \text{ s}^{-1}$ na 25 °C
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 901 PČELINJI VOSAK, BIJELI I ŽUTI

Sinonimi	Bijeli vosak, žuti vosak
Definicija	Žuti pčelinji vosak je vosak koji se dobija topljenjem vrućom vodom zidova saća koje prave pčele, <i>Apis mellifera L.</i> , i odstranjivanjem strane materije. Bijeli pčelinji vosak se dobiva izbjeljivanjem žutog pčelinjeg voska.
<i>Einecs</i>	232-383-7
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Žućkasto bijeli (bijeli oblik) žućkasti do sivkasto smeđi (žuti oblik) komadići ili listići sa malim i nekristalnim rascijepima, sa ugodnim, mirisom meda
Identifikacija	
<i>Interval topljenja</i>	Između 62 °C i 65 °C
<i>Specifična masa</i>	Oko 0,96
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi, umjereno rastvorljiv u alkoholu, lako rastvorljiv hloroformu i eteru
Čistoća	
<i>Kiselinska broj</i>	Najmanje 17 i najviše 24
<i>Saponifikacijski broj</i>	87-104
<i>Peroksidni broj</i>	Najviše 5
<i>Glicerol i drugi polioli</i>	Najviše 0,5 % (izraženo kao glicerol)
<i>Cerezin, parafini i ostali voskovi</i>	Prenijeti 3,0 g uzorka u 100 mililitarsku bocu okrugla dna, dodati 30 ml 4 %-tne m/v otopine kalij hidroksida u etanol bez aldehida i pustiti da vrije pod refluks kondenzatorom 2 sata. Ukloniti kondenzator i odmah umetnuti termometar. Staviti bocu u vodu na 80 °C i ostaviti da se ohladi neprestano miješajući otopinu. Ne stvara se talog dok

Masti, japanski vosak, smola i sapuni

Arsen

Olovo

Živa

temperatura ne postigne 65 °C, iako rastvor može biti opalescentna.

Kuhati 1 g uzorka 30 minuta s 35 ml 1-u-7 otopine natrijeva hidroksida održavajući volumen povremenim dodavanjem vode. Ohladiti smjesu. Vosak se odvaja i tečnost ostaje bistra. Filtrirati hladnu smjesu i zakiseliti filtrat solnom kiselinom. Ne nastaje talog.

Najviše 3 mg/kg

Najviše 2 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

E 902 KANDELILA VOSAK

Sinonimi

Definicija

Einecs

Hemijsko ime

Hemijska formula

Molekulska masa

Analiza

Opis

Identifikacija

Specifična masa

Interval topljenja

Rastvorljivost

Čistoća

Kiselinski broj

Saponifikacijski broj

Arsen

Olovo

Živa

Kandelila vosak je prečišćeni vosak dobiven iz listova kandelila biljke, *Euphorbia antisyphilitica*
232-347-0

Tvrđi, žućkasmeđi, mutni do prozirni vosak

Oko 0,98

Između 68,5 °C i 72,5 °C

Nerastvorljiv u vodi. Rastvorljiv u hloroformu i toluenu.

Najmanje 12 i najviše 22

Najmanje 43 i najviše 65

Najviše 3 mg/kg

Najviše 2 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

E 903 KARNAUBA VOSAK

Sinonimi

Definicija

Einecs

Hemijsko ime

Hemijska formula

Molekulska masa

Analiza

Opis

Karnauba vosak je prečišćeni vosak dobiven iz pupoljaka i listova Brazilskog Mart voska palme, *Copernicia cereferia*.
232-399-4

Svijetlosmeđi do blijedožuti prah ili listići ili tvrda i lomljiva čvrsta materija sa smolastim rascjepom

Identifikacija

Specifična masa

Oko 0,997

Interval topljenja

Između 82 °C i 86 °C

Rastvorljivost

Nerastvorljiv u vodi, djelimično rastvorljiv u kipućem etanolu, rastvorljiv u hloroformu i dietil eteru.

Čistoća

Sulfatni pepeo

Najviše do 0,25 %

Kiselinska broj

Najmanje 2 i najviše 7

Esterski broj

Najmanje 71 i najviše 88

Neosaponificirane materije

Najmanje 50 % i najviše 55 %

Arsen

Najviše do 3 mg/kg

Olovo

Najviše do 2 mg/kg

Živa

Najviše do 1 mg/kg

E 904 ŠELAK

Sinonimi

Izbijeljeni šelak, bijeli šelak

Definicija

Šelak je prečišćeni i izbijeljeni lak, smolasti sekret insekta *Laccifer (Tachardia) lacca* Kerr (Fam. *Coccidae*) 232-549-9

Einecs

Hemijsko ime

Hemijska formula

Molekulska masa

Analiza

Opis

Bijeljeni šelak — sivkastobijela, amorfna, zrnasta smola

Izbijeljeni šelak — svijetložuta, amorfna, zrnasta smola

Identifikacija

Rastvorljivost

Nerastvorljiv u vodi; potpuno (iako vrlo sporo) rastvorljiv u alkoholu; malo rastvorljiv u acetonu

Kiselinska vrijednost

Između 60 i 89

Čistoća

Gubitak pri sušenju

Najviše do 6,0 % (40 °C, nad silika gelom, 15h)

Smola

Nema

Vosak

Izbijeljeni šelak: najviše 5,5 %

Izbijeljeni šelak bez voska: najviše 0,2 %

Olovo

Najviše 2 mg/kg

E 905 MIKROKRISTALIČNI VOSAK

Sinonimi

Petrolejski vosak; ugljikovodikov vosak; Fischer-Tropschov vosak; sintetski vosak; sintetski parafin

Definicija

Pročišćene mješavine tvrdih zasićenih ugljikovodika dobivenih iz nafte ili sintetskih sirovina

Opis

Bijeli do jantarni vosak bez mirisa

Identifikacija

<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi, vrlo malo rastvorljiv u etanolu
<i>Indeks refrakcije</i>	$[n]_D^{100}$ 1,434-1,448 Alternativno $[n]_D^{120}$ 1,426-1,440
Čistoća	
<i>Molekulska masa</i>	Prosječno najmanje 500
<i>Viskoznost</i>	Najmanje $1,1 \times 10^{-5} \text{ m}^2\text{s}^{-1}$ na 100 °C Alternativno: najmanje $0,8 \times 10^{-5} \text{ m}^2\text{s}^{-1}$ na 120 °C ako je čvrst na 100 °C
<i>Ostatak pri spaljivanju</i>	Najviše 0,1 %
<i>Ugljikov broj kod 5 %-tne tačke destilacije</i>	Najviše 5 % molekula sa karbonskim brojem manjim od 25
<i>Boja</i>	Pozitivan
<i>Sumpor</i>	Najviše 0,4 wt %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Policiklična aromatska jedinjenja</i>	Benzo(a)piren najviše 50 µg/kg

E 907 HIDRIGENIRANI POLI-1-DECEN

Sinonimi	Hidrogenirani polidec-1-en Hidrogenirani poli-alfa-olefin
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	$C_{10n}H_{20n+2}$, gdje je $n=3-6$
<i>Molekulska masa</i>	560 (prosjek)
<i>Analiza</i>	Najmanje 98,5 hidrogeniranog poli-1-decena, koji ima slijedeću oligomernu raspodjelu: C30: 13 — 37 % C40: 35 — 70 % C50: 9 — 25 % C60: 1 — 7 %
Opis	
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi; slabo rastvorljiv u etanolu, rastvorljiv u toluenu
<i>Sagorijevanje</i>	Gori sa svjetlim plamenom i sa karakterističnim mirisom poput parafina
<i>Viskoznost</i>	Između $5,7 \times 10^{-6}$ i $6,1 \times 10^{-6} \text{ m}^2\text{s}^{-1}$ na 100 °C
Čistoća	
<i>Supstance s brojem ugljikovih atoma manjim od 30</i>	Najviše 1,5 %
<i>Lako karbonizirajuće supstance</i>	Nakon 10 minuta miješanja u vreloj vodenoj kupki, epruveta sumporne kiseline sa 5 g uzorka hidrogeniranog

<i>Nikl</i>	poli-1-decena nije tamnija od slamnate boje.
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg

E 914 OKSIDIRANI POLIETILENSKI VOSAK

Definicija	Polarni produkti dobiveni reakcijom blage oksidacije polietilena
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Oksidirani polietilen
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Gotovo bijeli listići, prah, granule ili kuglice
Identifikacija	
<i>Gustoća</i>	Između 0,92 i 1,05 (20 °C)
<i>Tačka kapanja</i>	Iznad 95 °C
Čistoća	
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 70
<i>Viskoznost</i>	Najmanje $8,1 \times 10^{-5} \text{ m}^2\text{s}^{-1}$ na 120 °C
<i>Ostale vrste voska</i>	Ne mogu se utvrditi (diferencijalnom pretražnom kalorimetrijom (DSC) i/ili infracrvenom (IR) spektroskopijom)
<i>Kisik</i>	Najviše 9,5 %
<i>Hrom</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg

E 920 L-CISTEIN

Sinonimi	
Definicija	L-cistein hidrohlorid ili hidrohlorid monohidrat. Ljudska kosa ne može se koristiti kao izvor za ovu supstancu. 200-157-7 (bezvodni)
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	$\text{C}_3\text{H}_7\text{NO}_2\text{S} \cdot x\text{HCl} \cdot n\text{H}_2\text{O}$ (gdje je $n = 0$ ili 1)
<i>Molekulska masa</i>	157,62 (bezvodni)
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 98,0 % i najviše 101,5 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli prah ili bezbojni kristali
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Potpuno rastvorljiv u vodi i etanolu
<i>Interval topljenja</i>	Bezvodni oblik topi se na oko 175 °C
<i>Specifična rotacija</i>	$[\alpha]_{\text{D}}^{20}$: između + 5,0° i + 8,0° ili $[\alpha]_{\text{D}}^{25}$: između + 4,9° i 7,9°

Čistoća

<i>Gubitak pri sušenju</i>	Između 8,0 % i 12,0 %
<i>Ostatak kod paljenja</i>	Najviše do 2,0 % (bezvodni oblik)
<i>Amonijev jon</i>	Najviše 0,1 %
<i>Arsen</i>	Najviše 200 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1,5 mg/kg
	Najviše 5 mg/kg

E 927b KARBAMID

Sinonimi

Urea

Definicija

<i>Einecs</i>	200-315-5
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	CH ₄ N ₂ O
<i>Molekulska masa</i>	60,06
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99,0 % na bezvodnoj osnovi

Opis

Bezbojni do bijeli, prizmatični, kristalni prah ili male, bijele kuglice

Identifikacija

<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi. Rastvorljiv u etanolu.
<i>Taloženje sa azotnom kiselinom</i>	Za pozitivan rezultat testa mora nastati kristalni talog
<i>Reakcija boje</i>	Za pozitivan rezultat testa mora nastati crvenkastoljubičasta boja
<i>Interval topljenja</i>	132 °C do 135 °C

Čistoća

<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 1,0 % (105 °C, 1h)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Materija nerastvorljiva u etanolu</i>	Najviše 0,04 %
<i>Lužnatost</i>	Pozitivan
<i>Amonijev jon</i>	Najviše 500 mg/kg
<i>Biuret</i>	Najviše 0,1 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg

E 938 ARGON

Sinonimi

Definicija

<i>Einecs</i>	231-147-0
<i>Hemijsko ime</i>	Argon
<i>Hemijska formula</i>	Ar
<i>Molekulska masa</i>	40
<i>Analiza</i>	Najmanje 99 %

Opis	Bezbojni, nezapaljivi gas bez mirisa
Identifikacija	
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 0,05 %
<i>Metan i drugi ugljikovodici</i>	Najviše 100 µl/l (izračunati kao metan)
E 939 HELIJ	
Definicija	
<i>Einecs</i>	231-168-5
<i>Hemijsko ime</i>	Helij
<i>Hemijska formula</i>	He
<i>Molekulska masa</i>	4
<i>Analiza</i>	Najmanje 99 %
Opis	Bezbojni, nezapaljivi gas bez mirisa
Identifikacija	
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše do 0,05 %
<i>Metan i drugi ugljikovodici</i>	Najviše do 100 µl/l (izračunati kao metan)
E 941 AZOT	
Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	231-783-9
<i>Hemijsko ime</i>	Azot
<i>Hemijska formula</i>	N ₂
<i>Molekulska masa</i>	28
<i>Analiza</i>	Najmanje 99 %
Opis	Bezbojni, nezapaljivi plin bez mirisa
Identifikacija	
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 0,05 %
<i>Ugljik monoksid</i>	Najviše 10 µl/l
<i>Metan i drugi ugljikovodici</i>	Najviše 100 µl/l (izraženo kao metan)
<i>Azot dioksid i azot oksid</i>	Najviše 10 µl/l
<i>Kisik</i>	Najviše 1 %
E 942 AZOT OKSID	
Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	233-032-0
<i>Hemijsko ime</i>	Azot oksid
<i>Hemijska formula</i>	N ₂ O

<i>Molekulska masa</i>	44
<i>Analiza</i>	Najmanje 99 %
Opis	Bezbojni, nezapaljivi plin, slatkastog mirisa
Identifikacija	
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 0,05 %
<i>Ugljik monoksid</i>	Najviše 30 µl/l
<i>Azot dioksid i azot oksid</i>	Najviše 10 µl/l
E 943a BUTAN	
Sinonimi	n-butan
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Butan
<i>Hemijska formula</i>	CH ₃ CH ₂ CH ₂ CH ₃
<i>Molekulska masa</i>	58,12
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 96 %
Opis	Bezbojni gas ili tečnost sa blagim, karakterističnim mirisom
Identifikacija	
<i>Pritisak para</i>	108,935 kPa na 20 °C
Čistoća	
<i>Metan</i>	Najviše 0,15 % v/v
<i>Etan</i>	Najviše 0,5 % v/v
<i>Propan</i>	Najviše 1,5 % v/v
<i>Izobutan</i>	Najviše 3,0 % v/v
<i>1,3-butadien</i>	Najviše 0,1 % v/v
<i>Vlaga</i>	Najviše 0,005 %
E 943b IZOBUTAN	
Sinonimi	2-metil propan
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	2-metil propan
<i>Hemijska formula</i>	(CH ₃) ₂ CHCH ₃
<i>Molekulska masa</i>	58,12
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 94 %
Opis	Bezbojni plin ili tečnost sa blagim, karakterističnim mirisom
Identifikacija	
<i>Pritisak para</i>	205,465 kPa na 20 °C
Čistoća	

<i>Metan</i>	Najviše 0,15 % v/v
<i>Etan</i>	Najviše 0,5 % v/v
<i>Propan</i>	Najviše 2,0 % v/v
<i>n-Butan</i>	Najviše 4,0 % v/v
<i>1,3-butadien</i>	Najviše 0,1 % v/v
<i>Vlaga</i>	Najviše 0,005 %
E 944 PROPAN	
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Propan
<i>Hemijska formula</i>	CH ₃ CH ₂ CH ₃
<i>Molekulska masa</i>	44,09
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 95 %
Opis	Bezbojni plin ili tečnost sa blagim, karakterističnim mirisom
Identifikacija	
<i>Pritisak para</i>	732,910 kPa na 20 °C
Čistoća	
<i>Metan</i>	Najviše 0,15 % v/v
<i>Etan</i>	Najviše 1,5 % v/v
<i>Izobutan</i>	Najviše 2,0 % v/v
<i>n-Butan</i>	Najviše 1,0 % v/v
<i>1,3-butadien</i>	Najviše 0,1 % v/v
<i>Vlaga</i>	Najviše 0,005 %
E 948 KISIK	
Definicija	
<i>Einecs</i>	231-956-9
<i>Hemijsko ime</i>	Kisik
<i>Hemijska formula</i>	O ₂
<i>Molekulska masa</i>	32
<i>Analiza</i>	Najmanje 99 %
Opis	Bezbojni, bezmirisni nezapaljivi gas
Identifikacija	
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 0,05 %
<i>Metan i drugi ugljikovodici</i>	Najviše 100 µl/l (izraženo kao metan)
E 949 VODIK	
Definicija	
<i>Einecs</i>	215-605-7

<i>Hemijsko ime</i>	Vodik
<i>Hemijska formula</i>	H ₂
<i>Molekulska masa</i>	2
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99,9 %
Opis	Bezbojni, vrlo zapaljiv gas bez mirisa
Identifikacija	
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 0,005 % v/v
<i>Kisik</i>	Najviše 0,001 % v/v
<i>Azot</i>	Najviše 0,07 % v/v
E 950 — ACESULFAM K	
Sinonimi	Acesulfam kalij, kalijeva so 3,4-dihidro-6- metil-1,2,3-oksatazin-4-on-2,2-dioksida
Definicija	
<i>Einecs</i>	259-715-3
<i>Hemijsko ime</i>	6-metil-1,2,3-oksatazin-4(3H)-on-2,2-dioksid kalijeva so
<i>Hemijska formula</i>	C ₄ H ₄ KNO ₄ S
<i>Molekulska masa</i>	201,24
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99 % C ₄ H ₄ KNO ₄ S na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli kristalni prah bez mirisa, oko 200 puta slađi od saharoze
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi, vrlo slabo rastvorljiv u etanolu
<i>Ultra violetna apsorpcija</i>	Maksimum 227 ± 2 nm za rastvor od 10 mg u 1 000 ml vode
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan (test na ostatak dobivene spaljivanjem 2 g uzorka)
<i>Test taloženja</i>	Dodati nekoliko kapi 10 % rastvora natrijev kobalt nitrita rastvoru od 0,2 g uzorka u 2 ml acetatne kiseline i 2 ml vode. Nastaje žuti talog.
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 1 % (105 °C, dva sata)
<i>Organske primjese</i>	Prolazi test za 20 mg/kg UV aktivnih sastojaka
<i>Fluorid</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 951 — ASPARTAM	
Sinonimi	Aspartil fenilalanin metil ester
Definicija	
<i>Einecs</i>	245-261-3
<i>Hemijsko ime</i>	N-L- α -Aspartil-L-fenilalanin-1-metil ester, 3-amino-N-(α -

<i>Hemijska formula</i>	karbometoksi-fenetil)-sukcinatna kiselina-N-metil ester $C_{14}H_{18}N_2O_5$
<i>Molekulska masa</i>	294,31
<i>Analiza</i>	Najmanje 98 % i najviše 102 % $C_{14}H_{18}N_2O_5$ na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli, bezmirisni, kristalni prah slatkog okusa. Približno 200 puta slađi od saharoze
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Slabo rastvorljiv u vodi i u etanolu
<i>pH</i>	Između 4,5 i 6,0 (rastvor od 1 u 125)
<i>Specifična rotacija</i>	$[\alpha]_D^{20}$: + 14,5 do + 16,5° Određuje se u 4/100 rastvoru 15 N mravlje kiseline u roku od 30 minuta nakon pripreme rastvora uzorka
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 4,5 % (105 °C, četiri sata)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,2 % izraženo na bazi težine suhe materije)
<i>Transmisija</i>	Prozirnost 1 %-tnog rastvora u 2N hlorovodoničnoj kiselini, određena u 1- cm kiveti pri 430 nm sa odgovarajućim spektrofotometrom, koristeći 2N hlorovodoničnu kiselinu kao referentu, nije manja od 0,95, ekvivalentno absorbanciji ne većoj od približno 0,022
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>5-Benzil-3,6-diokso-2-piperazinacetatna kiselina</i>	Najviše do 1,5 % izraženo na temelju suhe materije

E 952 — CIKLAMNA KISELINA I NJENE NATRIJEVE I KALCIJ SOLI

(I) CIKLAMINSKA KISELINA

Sinonimi	Cikloheksilsulfamna kiselina, ciklamat
Definicija	
<i>Einecs</i>	202-898-1
<i>Hemijsko ime</i>	Cikloheksansulfamna kiselina, cikloheksilaminosulfonska kiselina
<i>Hemijska formula</i>	$C_6H_{13}NO_3S$
<i>Molekulska masa</i>	179,24
<i>Analiza</i>	Cikloheksilsulfamna kiselina sadrži najmanje do 98 % i najviše ekvivalenta 102 % $C_6H_{13}NO_3S$, izraženo na bezvodnoj osnovi
Opis	Gotovo bezbojni, bijeli kristalni prah. Približno 40 puta slađi od saharoze
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiva u vodi i etanolu
<i>Test taloženja</i>	Zakiseliti 2 %-tni rastvor hlorovodoničnom kiselinom, dodati 1 ml približno molarnog rastvora barij hlorida u vodi

Čistoća

Gubitak pri sušenju

Selen

Olovo

Arsen

Cikloheksilamin

Dicikloheksilamin

Anilin

i filtrirati ako se formira bilo kakva zamućenost ili talog. Bistrom rastvoru dodati 1 ml 10 % rastvora natrij nitrita. Nastaje bijeli talog.

Najviše 1 % (105 °C, jedan sat)

Najviše 30 mg/kg izraženo kao selen na bazi suhe materije

Najviše 1 mg/kg izraženo na bazi suhe materije

Najviše 3 mg/kg izraženo na bazi suhe materije

Najviše 10 mg/kg izraženo na bazi suhe materije

Najviše 1 mg/kg izraženo na bazi suhe materije

Najviše 1 mg/kg izraženo na bazi suhe materije

(II) NATRIJEV CIKLAMAT

Sinonimi

Ciklamat, natrijeva so ciklamne kiseline

Definicija

Einecs

205-348-9

Hemijsko ime

Natrijev cikloheksansulfamat, natrijev cikloheksilsulfamat

Hemijska formula

$C_6H_{12}NNaO_3S$ i dihidratni oblik $C_6H_{12}NNaO_3S \cdot 2H_2O$

Molekulska masa

201,22 izraženo za bezvodni oblik

237,22 izraženo za hidrirani oblik

Analiza

Najmanje 98 % i najviše 102 % na suhoj osnovi

Dihidratni oblik: najmanje 84 % na suhoj osnovi

Opis

Bijeli, bezmirisni kristali ili kristalni prah. Približno 30 puta sladi od saharoze

Identifikacija

Rastvorljivost

Rastvorljiv u vodi, praktično nerastvorljiv u etanolu

Čistoća

Gubitak pri sušenju

Najviše 1 % (105 °C, jedan sat)

Selen

Najviše 15,2 % (105 °C, dva sata) za dehidratni oblik

Arsen

Najviše 30 mg/kg izraženo kao selen na bazi suhe materije

Olovo

Najviše 3 mg/kg izraženo na bazi suhe materije

Cikloheksilamin

Najviše 1 mg/kg izraženo na bazi suhe materije

Dicikloheksilamin

Najviše 10 mg/kg izraženo na bazi suhe materije

Anilin

Najviše 1 mg/kg izraženo na bazi suhe materije

Najviše 1 mg/kg izraženo na bazi suhe materije

(III) KALCIJ CIKLAMAT

Sinonimi

Ciklamat, kalcij so ciklamske kiseline

Definicija

Einecs

205-349-4

Hemijsko ime

Kalcij cikloheksansulfamat, kalcij cikloheksilsulfamat

Hemijska formula

$C_{12}H_{24}CaN_2O_6S_2 \cdot 2H_2O$

<i>Molekulska masa</i>	432,57
<i>Analiza</i>	Najmanje 98 % i najviše 101 % na suhoj osnovi
Opis	Bijeli, bezbojni kristali ili kristalni prah. Približno 30 puta slađi od saharoze.
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi, umjereno rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 1 % (105 °C, jedan sat)
	Najviše 8,5 % (140 °C, četiri sata) za dehidratni oblik
<i>Selen</i>	Najviše 30 mg/kg izraženo kao selen na bazi suhe materije
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg izraženo na bazi suhe materije
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg izraženo na bazi suhe materije
<i>Cikloheksilamin</i>	Najviše 10 mg/kg izraženo na bazi suhe materije
<i>Dicikloheksilamin</i>	Najviše 1 mg/kg izraženo na bazi suhe materije
<i>Anilin</i>	Najviše 1 mg/kg izraženo na bazi suhe materije
E 953 IZOMALT	
Sinonimi	Hidrogenizirana izomaltuloza.
Definicija	Dobiva se enzimatskim pretvaranjem saharoze s neživim stanicama <i>Protaminobacter rubrum</i> nakon čega slijedi katalitička hidrogenacija
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Izomalt je mješavina hidrogeniziranih mono- i disaharida čiji su osnovni sastojci disaharidi: 6-O- α -D-Glukopiranosil-D-sorbitol (1,6-GPS) i 1-O- α -D-Glukopiranosil-D-manitol dihidrat (1,1-GPM)
<i>Hemijska formula</i>	6-O- α -D-Glukopiranosil-D-sorbitol: C ₁₂ H ₂₄ O ₁₁ 1-O- α -D-Glukopiranosil-D-manitol dihidrata: C ₁₂ H ₂₄ O ₁₁ ·2H ₂ O
<i>Molekulska masa</i>	6-O- α -D-Glukopiranosil-D-sorbitol: 344,3 1-O- α -D-Glukopiranosil-D-manitol dihidrat: 380,3
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 98 % hidrogeniziranih mono- i disaharida i najmanje 86 % mješavine 6-O- α -D-Glukopiranosil-D-sorbitola i 1-O- α -D-Glukopiranosil-D-manitol dihidrata određenog na bezvodnoj osnovi.
Opis	Bijela, blago higroskopna kristalna masa ili vodeni rastvor bez mirisa, najmanje koncentracije od 60 %.
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi, vrlo slabo rastvorljiv u etanolu.
<i>HPLC test</i>	Usporedbom s odgovarajućim referentnim standardom izomalta utvrđuje se da su 2 glavna maksimuma ispitivane otopine u hromatogramu slična po vremenu zadržavanja dvjema glavnim maksimumima referentne otopine u hromatogramu.

Čistoća

<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 7 % za kruti proizvod (Karl Fischer metoda)
<i>Vodljivost</i>	Najviše 20 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (na 20 % otopine suhe materije) pri temperaturi od 20 °C
<i>D-Manitol</i>	Najviše 3 %
<i>D-Sorbitol</i>	Najviše 6 %
<i>Reducirajući šećeri</i>	Najviše 0,3 % izraženo kao glukoza na temelju suhe materije
<i>Nikl</i>	Najviše do 2 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Arsen</i>	Najviše do 3 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Olovo</i>	Najviše do 1 mg/kg izraženo na temelju suhe materije

E 954 — SAHARIN I NJEGOVI Na, K I Ca SOLI

(I) SAHARIN

Sinonimi

Definicija

<i>Einecs</i>	201-321-0
<i>Hemijsko ime</i>	3-okso-2,3 dihidrobenzo(d)isotiazol-1,1-dioksid
<i>Hemijska formula</i>	$\text{C}_7\text{H}_5\text{NO}_3\text{S}$
<i>Molekulska masa</i>	183,18
<i>Analiza</i>	Najmanje 99 % i najviše 101 % $\text{C}_7\text{H}_5\text{NO}_3\text{S}$ na bezvodnoj osnovi

Opis

Bijeli kristali ili bijeli kristalni prah, bez mirisa ili sa blagim, aromatskim mirisom. Približno između 300 i 500 puta slađi od saharoze

Identifikacija

<i>Rastvorljivost</i>	Umjereno rastvorljiv u vodi, rastvorljiv u lužnatim rastvorima, umjereno rastvorljiv u etanolu
-----------------------	--

Čistoća

<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 1 % (105 °C, dva sata)
<i>Interval topljenja</i>	226 do 230 °C
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,2 % izraženo na temelju suhe materije
<i>Benzojeva i salicilna kiselina</i>	U 10 ml rastvora 1 u 20, prethodno zakiseljene sa pet kapi acetatne kiseline, dodaj tri kapi približno molarnog rastvora željezo hlorida u vodi. Ne pojavljuje se ni talog niti ljubičasta boja
<i>o-Toluensulfonamid</i>	Najviše 10 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>p-Toluensulfonamid</i>	Najviše 10 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Benzojeva kiselina p-sulfonamid</i>	Najviše 25 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Lako karbonizirajuće supstance</i>	Nema
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Selen</i>	Najviše 30 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg izraženo na temelju suhe materije

(II) NATRIJ SAHARIN

Sinonimi

Saharin, natrijeva so saharina

Definicija

Einecs

204-886-1

Hemijsko ime

Natrij o-benzosulfimid, natrijeva so 2,3-dihidro-3-oksobenzisosulfonazol, oksobenzisosulfonazol, 1,2-benzisotiazolin-3-on-1, 1-dioksid natrijeva so dihidrat

Hemijska formula

$C_7H_4NNaO_3S \cdot xH_2O$

Molekulska masa

241,19

Analiza

Najmanje 99 % i najviše 101 % $C_7H_4NNaO_3S$ na bezvodnoj osnovi

Opis

Bijeli kristali ili bijeli kristalni vlažan prah, bez mirisa ili slaba mirisa. Približno između 300 i 500 puta slađi od saharoze u razrijeđenim rastvorima.

Identifikacija

Rastvorljivost

Lako rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu

Čistoća

Gubitak pri sušenju

Najviše 15 % (120 °C, 4 sata)

Benzojeva i salicilna kiselina

U 10 ml rastvora 1 u 20, prethodno zakiseljene sa pet kapi acetatne kiseline, dodaj tri kapi približno molarnog rastvora željezo hlorida u vodi. Ne pojavljuje se ni talog niti ljubičasta boja

o-Toluensulfonamid

Najviše 10 mg/kg izraženo na temelju suhe materije

p-Toluensulfonamid

Najviše 10 mg/kg izraženo na temelju suhe materije

Benzojeva kiselina p-sulfonamid

Najviše 25 mg/kg izraženo na temelju suhe materije

Lako karbonizirajuće supstance

Nema

Arsen

Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe materije

Selen

Najviše 30 mg/kg izraženo na temelju suhe materije

Olovo

Najviše 1 mg/kg izraženo na temelju suhe materije

(III) KALCIJ SAHARIN

Sinonimi

Saharin, kalcij so saharina

Definicija

Hemijsko ime

Kalcij o-benzosulfimid, kalcija so 2,3-dihidro-3-oksobenzisosulfonazol, 1,2-benzisotiazolin-3-on-1,1-dioksid kalcija so hidrat (2:7)

Einecs

229-349-9

Hemijska formula

$C_{14}H_8CaN_2O_6S_2 \cdot 3\frac{1}{2}H_2O$

Relativna Molekulska masa

467,48

Analiza

Najmanje 95 % $C_{14}H_8CaN_2O_6S_2$ na bezvodnoj osnovi

Opis

Bijeli kristali ili bijeli kristalni prah, bez mirisa ili sa blagim mirisom. Približno između 300 i 500 puta slađi od saharoze u razblaženim rastvorima.

Identifikacija

Rastvorljivost

Lako rastvorljiv u vodi, rastvorljiv u etanolu

Čistoća

Gubitak pri sušenju

Najviše 13,5 % (120 °C, četiri sata)

Benzojeva i salicilna kiselina

U 10 ml rastvora 1 u 20, prethodno zakiseljene sa pet kapi acetatne kiseline, dodaj tri kapi približno molarnog rastvora željezo hlorida u vodi. Ne pojavljuje se ni talog niti ljubičasta boja

o-Toluensulfonamid

Najviše 10 mg/kg izraženo na temelju suhe materije

p-Toluensulfonamid

Najviše 10 mg/kg izraženo na temelju suhe materije

Benzojeva kiselina p-sulfonamid

Najviše 25 mg/kg izraženo na temelju suhe materije

Lako karbonizirajuće supstance

Nema

Arsen

Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe materije

Selen

Najviše 30 mg/kg izraženo na temelju suhe materije

Olovo

Najviše 1 mg/kg izraženo na temelju suhe materije

(IV) KALIJ SAHARIN

Sinonimi

Saharin, kalijeva so saharina

Definicija

Einecs

Hemijsko ime

Kalij o-benzosulfimid, kalijeva so 2,3-dihidro-3-oksobenzisosulfonazola, kalijeva so 1,2-benzisotiazolin-3-on-1,1-dioksida monohidrata

Hemijska formula

$C_7H_4KNO_3SxH_2O$

Molekulska masa

239,77

Analiza

Najmanje 99 % i najviše do 101 % $C_7H_4KNO_3S$ na bezvodnoj osnovi

Opis

Bijeli kristali ili bijeli kristalni prah, bez mirisa ili slaba mirisa, intenzivno slatkog okusa čak i u vrlo razblaženim rastvorima. Približno između 300 i 500 puta slađi od saharoze

Identifikacija

Rastvorljivost

Lako rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu

Čistoća

Gubitak pri sušenju

Najviše 8 % (120 °C, četiri sata)

Benzojeva i salicilna kiselina

U 10 ml rastvora 1 u 20, prethodno zakiseljene sa pet kapi acetatne kiseline, dodaj tri kapi približno molarnog rastvora željezo hlorida u vodi. Ne pojavljuje se ni talog niti ljubičasta boja

o-Toluensulfonamid

Najviše 10 mg/kg izraženo na temelju suhe materije

p-Toluensulfonamid

Najviše 10 mg/kg izraženo na temelju suhe materije

Benzojeva kiselina p-sulfonamid

Najviše 25 mg/kg izraženo na temelju suhe materije

Lako karbonizirajuće supstance

Nema

<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Selen</i>	Najviše 30 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
E 955 — SUKRALOZA	
Sinonimi	4,1',6'-trihlorogalaktosukroza
Definicija	
<i>Einecs</i>	259-952-2
<i>Hemijsko ime</i>	1,6-Dihloro-1,6-dideoksi-β-D-fruktofuranosil-4-hloro-4-deoksi-α-D-galaktopiranosid
<i>Hemijska formula</i>	C ₁₂ H ₁₉ Cl ₃ O ₈
<i>Molekulska masa</i>	397,64
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje do 98 % i najviše 102 % C ₁₂ H ₁₉ Cl ₃ O ₈ izraženo na bezvodnoj osnovi.
Opis	Bijeli do sivkastobijeli kristalni prah gotovo bez mirisa
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi, metanolu i etanolu. Slabo rastvorljiv u etil acetatu.
<i>Infracrvena spektroskopija</i>	Infracrveni spektar kalij bromidne disperzije uzorka pokazuje relativne maksime pri talasnim brojevima sličnim kao za referentni spektar dobiven koristeći saharozu kao referentni standard.
<i>Tankoslojna hromatografija</i>	Osnovna mrlja ispitnog rastvora ima istu R _f vrijednost kao i osnovna mrlja standardnog rastvora A koji se pominje u testu za ostale hlorinizirane disaharide. Ovaj standardni rastvor dobiven je rastvaranjem 1,0 g referentnog standarda sukraloze u 10 ml metanola.
<i>Specifična rotacija</i>	[α] _D ²⁰ + 84,0° do + 87,5° na bezvodnoj osnovi (10 %-tni w/v rastvor)
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 2,0 % (Karl Fischer metoda)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,7 %
<i>Ostali hlorinirani disaharidi</i>	Najviše 0,5 %
<i>Hlorinirani monosaharidi</i>	Najviše 0,1 %
<i>Trifenilfosfin oksid</i>	Najviše 150 mg/kg
<i>Metanol</i>	Najviše 0,1 %
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
E 957 — TAUMATIN	
Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	258-822-2
<i>Hemijsko ime</i>	Taumatina se dobiva vodenom ekstrakcijom (pH 2,5 do 4) arila ploda voća prirodne vrste <i>Thaumatococcus daniellii</i>

<i>Hemijska formula</i>	(Benth) i sastoji se uglavnom od proteina taumatin I i taumatin II zajedno sa manjim količinama biljnih sastojaka koji dolaze od izvornog materijala
<i>Molekulska masa</i>	Polipeptid od 207 aminokiselina
	Taumatin I: 22 209
	Taumatin II: 22 293
<i>Analiza</i>	Najmanje 15,1 % azota na bazi sušene materije, ekvivalentno najmanje 93 % proteina ($N \times 6,2$)
Opis	Prah krem boje, bez mirisa. Približno 2 000 do 3000 puta slađi od saharoze
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u acetonu
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 9 % (105 °C do konstantne težine)
<i>Ugljikohidrati</i>	Najviše 3 % izraženo na temelju suhe materije
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 2 % izraženo na temelju suhe materije
<i>Aluminij</i>	Najviše 100 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Olovo</i>	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
Mikrobiološki kriteriji	
<i>Ukupan broj aerobnih mikroba</i>	Najviše 1 000/g kolonija po gramu
<i>Escherichia coli</i>	Odsutna u 1 g
E 959 — NEOHESPERIDIN -DC	
Sinonimi	Neohesperidin dihidrohalkon, NHDC, hesperetin dihidrohalkon-4'-β-neohesperidosid, neohesperidin DC
Definicija	Dobiva se katalitičkom hidrogenacijom neohesperidina
<i>Einecs</i>	243-978-6
<i>Hemijsko ime</i>	2-O-α-L-ramnopiranosil-4'-β-D-glukopiranosil hesperetin dihidrohalkon
<i>Hemijska formula</i>	$C_{28}H_{36}O_{15}$
<i>Molekulska masa</i>	612,6
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 96 % na suhoj osnovi
Opis	Sivkastobijeli kristalni prah bez mirisa. Približno između 1 000 i 1 800 puta slađi od saharoze
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vrućoj vodi, vrlo slabo rastvorljiv u hladnoj vodi, praktično nerastvorljiv u eteru i benzenu
<i>Maksimum ultraljubičaste apsorpcije</i>	282 do 283 nm za rastvor 2 mg u 100 ml metanola
<i>Neuov test</i>	Rastvoriti oko 10 mg neohesperidina DC u 1 ml metanola, dodati 1 ml 1 %-tnog metanolnog rastvora 2-aminoetil difenil borata. Nastaje svijetložuta boja.
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 11 % (105 °C, 3 sata)

Sulfatni pepeo

Najviše 0,2 % izraženo na temelju suhe materije

Arsen

Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe materije

Olovo

Najviše 2 mg/kg izraženo na temelju suhe materije

E 960 STEVIOL GLIKOZID

Sinonimi

Definicija

Proces proizvodnje sastoji se od dvije faze: prva obuhvata vodenu ekstrakciju listova *Stevia rebaudiana* Bertoni i preliminarno čišćenje ekstrakta pomoću jonoizmjenjivačke hromatografije kako bi se dobio primarni ekstrakt steviol glikozida, a druga faza podrazumijeva rekristalizaciju steviol glikozida pomoću metanola ili vodenog etanola, čime se dobiva konačni produkt koji sadržava najmanje 95 % u nastavku navedenih 11 povezanih steviol glikozidau svim kombinacijama i udjelima.

Aditiv može sadržavati ostatke jonske smole, koja se koristi u proizvodnom procesu. I neki drugi steviol glikozidi mogu se pojaviti kao rezultat proizvodnog procesa, ali se ne pojavljuju u prirodnom obliku u biljci *Stevia rebaudiana*, a identificirani su u malim količinama (0,10 to 0,37 % w/w).

Hemijski naziv

Steviolbiozid: 13-[(2-O-β-D-glukopiranozil-β-D-glukopiranozil)oksi]kaur-16-en-18-onska kiselina

Rubuzozid: 13-β-d-glukopiranoziloksikaur-16-en-18-onska kiselina; β-D-glukopiranozil ester

Dulkozid A: 13-[(2-O-α-L-ramnopiranozil-β-D-glukopiranozil)oksi]kaur-16-en-18-onska kiselina, β-D-glukopiranozil ester

Steviozid: 13-[(2-O-β -D- glukopiranozil- β-D-glukopiranozil)oxy] kaur-16-en-18-onska kiselina, β-D-glukopiranozil ester

Rebaudiozid A: 13-[(2-O- β -D-glukopiranozil-3-O-β-D-glukopiranozil-β-D-glukopiranozil)oxy]kaur-16-en-18-onska kiselina, β-D- glukopiranozil ester

Rebaudiozid B: 13-[(2-O-β-D-glukopiranozil-3-O-β-D-glukopiranozil-β-D-glukopiranozil)oksi]kaur-16-en-18-onska kiselina

Rebaudiozid C: 13-[(2-O-α-L-ramnopyranozil-3-O-β-D-glukopiranozil-β-D-glukopiranozil)oksi]kaur-16-en-18-onska kiselina,β-D-glukopiranozil ester

Rebaudiozid D: 13-[(2-O-β-D-glukopiranozil-3-O-β-D-glukopiranozil-β-D-glukopiranozil)oksi]kaur-16-en-18-onska kiselina, 2-O-β-D-glukopiranozil-β-D-glukopiranozil ester

Rebaudiozid E: 13-[(2-O-β-D-glukopiranozil-β-D-glukopiranozil)oksi]kaur-16-en-18-onska kiselina, 2-O-β-D-glukopiranozil-β-D-glukopiranozil ester

Rebaudiozid F: 13-[(2-O-β-D-ksilofurananozil-3-O-β-D-

	glukopiranozil)oksi]kaur-16-en-18-onska kiselina, β-D-glukopiranozil ester		
	Rebaudiozid M: 13-[(2-O-β-D-glukopiranozil-3-O-β-D-glukopiranozil-β-D-glukopiranozil)oksi]kaur-16-en-18-onska kiselina, 2-O-β-D-glukopiranozil-3-O-β-D-glukopiranozil-β-D-glukopiranozil ester		
<i>Hemijska formula</i>	Uobičajeni naziv	Formula	Faktor
	Steviol	C ₂₀ H ₃₀ O ₃	1,00
	Steviozid	C ₃₈ H ₆₀ O ₁₈	0,40
	Rebaudiozid A	C ₄₄ H ₇₀ O ₂₃	0,33
	Rebaudiozid C	C ₄₄ H ₇₀ O ₂₂	0,34
	Dulkozid A	C ₃₈ H ₆₀ O ₁₇	0,40
	Rubuzozid	C ₃₂ H ₅₀ O ₁₃	0,50
	Steviolbiozid	C ₃₂ H ₅₀ O ₁₃	0,50
	Rebaudiozid B	C ₃₈ H ₆₀ O ₁₈	0,40
	Rebaudiozid D	C ₅₀ H ₈₀ O ₂₈	0,29
	Rebaudiozid E	C ₄₄ H ₇₀ O ₂₃	0,33
	Rebaudiozid F	C ₄₃ H ₆₈ O ₂₂	0,34
	Rebaudiozid M	C ₅₆ H ₉₀ O ₃₃	0,25
<i>Molekulska masa i CAS broj</i>	Uobičajeni naziv	CAS broj	Molekulska masa
	Steviol		318,46
	Steviolbiozid	41093-60-1	642,73
	Rubuzozid	64849-39-4	642,73
	Dulkozid A	64432-06-0	788,87
	Steviozid	57817-89-7	804,88
	Rebaudiozid A	58543-16-1	967,01
	Rebaudiozid B	58543-17-2	804,88
	Rebaudiozid C	63550-99-2	951,02
	Rebaudiozid D	63279-13-0	1129,15
	Rebaudiozid E	63279-14-1	967,01
	Rebaudiozid F	438045-89-7	936,99
	Rebaudiozid M	1220616-44-3	1291,30
<i>Analiza</i>	Najmanje 95 % steviolbiozida, rubuzozida, dulkozida A, steviozida, rebaudiozida A, B, C, D, E, F i M na suhoj osnovi, u svim kombinacijama i omjerima.		
Opis	Bijeli do svijetložuti prah, oko 200-350 puta slađi od saharoze (kod 5 % ekvivalenta saharoze).		
Identifikacija			
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv do slabo rastvorljiv u vodi		
<i>pH</i>	između 4,5 i 7,0 (rastvor 1- u -100)		
Čistoća			
<i>Ukupni pepeo</i>	Najviše 1 %		

<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 6 % (105 °C, dva sata)
<i>Ostaci rastvarača</i>	Najviše 200 mg/kg metanol Najviše 5 000 mg/kg etanol
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
E 961 NEOTAM	
Sinonimi	N-[N-(3,3-dimetilbutil)-L- α -aspartil]-L-fenilalanin 1-metil ester; N(3,3-dimetilbutil)-L-aspartil-L-fenilalanin metil ester.
Definicija	Neotam se dobija reakcijom pod pritiskom vodika iz aspartama s 3,3-dimetilbutiraldehidom u metanolu u prisutnosti paladij/ugljkovog katalizatora. Izolira se i očisti filtracijom pri čemu se može koristiti diatomejska zemlja. Nakon odstranjivanja otapala putem destilacije, neotam se opere vodom, izolira centrifugiranjem i na kraju osuši vakuumom.
<i>CAS broj</i>	165450-17-9
<i>Hemijski naziv</i>	N-[N-(3,3-dimetilbutil)-L- α -aspartil]-L-fenilalanin 1-metil ester
<i>Hemijska formula</i>	C ₂₀ H ₃₀ N ₂ O ₅
<i>Molekulska masa</i>	378,47
Opis	Bijeli do sivkastobijeli prah
<i>Analiza</i>	Najmanje 97,0 %, na temelju suhe tvari
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	4,75 % (w/w) pri 60°C u vodi, rastvorljiv u etanolu i etil acetatu
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 5 % (Karl Fischer, veličina uzorka 25 ± 5 mg)
<i>pH</i>	5,0 – 7,0 (0,5 %-tni vodeni rastvor)
<i>Temperatura topljenja</i>	81 °C do 84 °C
<i>N-[(3,3-dimetilbutil)-L-α-aspartil]-L-fenilalanin</i>	Najviše 1,5 %
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
E 962 — SO ASPARTAMA-ACESULFAMA	
Sinonimi	Aspartam-acesulfam So aspartam-acesulfama
Definicija	So se priprema zagrijavanjem približno 2:1 odnosa (w/w) aspartama i acesulfama K u rastvoru pri kiseloj pH i dopuštajući da nastupi kristalizacija. Kalij i vlaga se eliminišu. Proizvod je stabilniji od samog aspartama.
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	so L-fenilalanil-2-metil-L- α -asparaginske kiseline i 6-metil-1,2,3-oksotiazin-4(3H)-on-2,2-dioksida

<i>Hemijska formula</i>	$C_{18}H_{23}O_9N_3S$
<i>Molekulska masa</i>	457,46
<i>Analiza</i>	63,0 % do 66,0 % aspartama (suha osnova) i 34,0 % do 37,0 % acesulfama (kisela forma na suhoj osnovi)
Opis	Bijeli, bezmirisni, kristalni prah.
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Umjereno rastvorljiv u vodi; slabo rastvorljiv u etanolu.
<i>Transmisija</i>	Transmisija 1 %-nog rastvora u vodi određivana u ćeliji veličine 1 cm na 430 nm odgovarajućim spektrofotometrom koristeći vodu kao referencu, nije manja od 0,95, ekivalentna absorbanci ne većoj od približno 0,022.
<i>Specifična rotacija</i>	$[\alpha]_D^{20} = +14,5^\circ$ do $+16,5^\circ$ Određuje se pri koncentraciji od 6,2 g u 100 ml mravlje kiseline (15N) u roku od 30 min od pripreme rastvora. Izračunata specifična rotacija se dijeli sa 0,646 kako bi se izvršila korekcija za sadržaj aspartama u soli aspartam-acesulfama.
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,5 % (105 °C, 4 h)
<i>5-Benzil-3,6-diokso-2-piperazinacetatna kiselina</i>	Najviše 0,5 %
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
E 964 SIRUP POLIGLICITOLA	
Sinonimi	Hidrogenirani hidrolizat škroba, hidrogenirani sirup glukoze i poliglucitola
Definicija	Smjesa koja se sastoji većinom od maltitola i sorbitola i manjih količina hidrogeniranih oligo- i polisaharida i maltotriitola. Proizvodi se katalitičkim hidrogeniranjem smjese hidrolizata škroba koja se sastoji od glukoze, maltoze i viših polimera glukoze, slično postupku katalitičkog hidrogeniranja koji se koristi u proizvodnji sirupa maltitola. Dobiveni sirup desalinizira se upotrebom jonskih izmjenjivača i koncentrira do željenog nivoa.
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Sorbitol: D-glucitol Maltitol: (α)-D-Glukopiranozil-1,4-D-glucitol
<i>Hemijska formula</i>	Sorbitol: $C_6H_{14}O_6$ Maltitol: $C_{12}H_{24}O_{11}$
<i>Molekulska masa</i>	Sorbitol: 182,2 Maltitol: 344,3
<i>Sadržaj</i>	Sadrži ne manje od 99 % ukupnih hidrogeniranih saharida na anhidridnoj osnovi, ne manje od 50 % poliola veće molekulske mase, ne više od 50 % maltitola i ne više od 20

Opis	% sorbitola na anhidridnoj osnovi.
Identifikacija	Bezbojna i bezmirisna bistra viskozna tečnost
<i>Rastvorljivost</i>	Vrlo rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu
<i>Test na maltitol</i>	Pozetivan
<i>Test za sorbitol</i>	U 5 g uzorka dodati 7 ml metanola, 1 ml benzaldehida i 1 ml hlorvodonične kiseline. U mehaničkoj mješalici mješati do pojave kristala. Filter i kristali se rastope u 20 ml ključale vode koja sadrži 1 g natrij bikarbonata. Filter i kristale isprati sa 5 ml vodene otopine metanola (u omjeru 1:2) i osušiti na zraku. Tako dobiveni kristali derivata sorbitol monobenzilidina imaju tačku topljenja između 173 i 179 °C.
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 31 % (po Karl Fischerovoj metodi)
<i>Hloridi</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Sulfati</i>	Najviše 100 mg/kg
<i>Reducirajući šećeri</i>	Najviše 0,3 mg/kg
<i>Nikal</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
E 965 (i) MALTITOL	
Sinonimi	D-maltitol, hidrogenizirana maltoza
Definicija	Maltitol se dobiva hidrogenacijom D-maltoze. Uglavnom se sastoji od D-maltitola. Može sadržavati male količine sorbitola i povezanih polihidroksilnih alkohola.
<i>Einecs</i>	209-567-0
<i>Hemijsko ime</i>	(α)-D-glukopiranosil-1,4-D-glucitol
<i>Hemijska formula</i>	$C_{12}H_{24}O_{11}$
<i>Relativna Molekulska masa</i>	344,31
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 98 % D-maltitola $C_{12}H_{24}O_{11}$ na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli kristalni prah
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu
<i>Interval topljenja</i>	148 do 151 °C
<i>Specifična rotacija</i>	$[\alpha]_D^{20} + 105,5$ do $+ 108,5^\circ$ (5 %-tni w/v rastvor)
Čistoća	
<i>Izgled vodenog rastvora</i>	Rastvor je bistar i bezbojan
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 1 % (Karl Fischer metoda)
<i>Vodljivost</i>	Najviše 20 μ S/ cm (na 20 % otopine suve materije) pri temperaturi od 20 °C
<i>Reducirajući šećeri</i>	Najviše 0,1 % izraženo kao glukoza na bezvodnoj osnovi

<i>Nikl</i>	Najviše 2 mg/kg izraženo na bezvodnoj osnovi
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg izraženo na bezvodnoj osnovi
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg izraženo na bezvodnoj osnovi
E 965 (ii) MALTITOL SIRUP	
Sinonimi	Sirup hidrogenizirane glukoze visokog sadržaja maltoze, sirup hidrogenizirane glukoze, maltitolna tečnost
Definicija	Mješavina koja se sastoji uglavnom od maltitola sa sorbitolom i hidrogeniziranih oligo- i polisaharida. Proizveden je katalitičkom hidrogenizacijom sirupa glukoze sa visokim sadržajem maltoze ili hidrogenizacijom njegovih pojedinačnih komponenti, nakon čega slijedi miješanje. Prodajni artikal se nudi kao sirup i kao čvrsti proizvod.
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99 % ukupnih hidrogeniziranih saharida na bezvodnoj osnovi i najmanje 50 % maltitola na bezvodnoj osnovi
Opis	Bez boje i mirisa, bistre viskozne tečnosti ili bijele kristalne mase
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu
<i>HPLC test</i>	Usporedbom s odgovarajućim referentnim standardom maltitola utvrđuje se da glavni pik na hromatogramu ispitivanog rastvora ima slično retencijsko vrijeme kao glavni pik na hromatogramu dobivenom sa referentnim rastvorom (ISO 10504:1998).
Čistoća	
<i>Izgled vodenog rastvora</i>	Rastvor je bistar i bezbojan
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 31 % (Karl Fischer)
<i>Vodljivost</i>	Najviše 10 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (na proizvod kao takav) pri temperaturi od 20 °C
<i>Reducirajući šećeri</i>	Najviše 0,3 % (izraženi kao glukoza na bezvodnoj osnovi)
<i>Nikl</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
E 966 – LAKTITOL	
Sinonimi	Laktit, laktositol, laktobiosit
Definicija	Laktitol se dobiva katalitičkom hidrogenacijom laktoze
<i>Einecs</i>	209-566-5
<i>Hemijsko ime</i>	4-O- β -D-galaktopiranosil-D-glucitol

<i>Hemijska formula</i>	$C_{12}H_{24}O_{11}$
<i>Molekulska masa</i>	344,3
<i>Analiza</i>	Najmanje 95 % na temelju suhe materije
Opis	Kristalni prašci ili bezbojni rastvori. Kristalni proizvodi se javljaju u bezvodnoj, monohidratnoj i dihidratnoj formi. Nikal se koristi kao katalizator.
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi
<i>Specifična rotacija</i>	$[\alpha]_D^{20} = + 13$ do $+ 16^\circ$ izračunata na bezvodnoj osnovi (10 %-tni w/v vodeni rastvor)
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Kristalni proizvodi; najviše 10,5 % (Karl Fischer metoda)
<i>Ostali polioli</i>	Najviše 2,5 % na bezvodnoj osnovi
<i>Reducirajući šećeri</i>	Najviše 0,2 % izraženo kao glukoza na temelju suhe materije
<i>Hloridi</i>	Najviše 100 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Sulfati</i>	Najviše 200 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 % izraženo na temelju suhe materije
<i>Nikl</i>	Najviše 2 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
E 967 – KSILITOL	
Sinonimi	Ksilitol
Definicija	Ksilitol se uglavnom sastoji od D-ksilitola. Dio koji nije D-ksilitol sastoji se od povezanih tvari poput L-arabinitola, galaktitola, manitola, sorbitola
<i>Einecs</i>	201-788-0
<i>Hemijsko ime</i>	D-ksilitol
<i>Hemijska formula</i>	$C_5H_{12}O_5$
<i>Molekulska masa</i>	152,2
<i>Analiza</i>	Najmanje 98,5 % ksilitol na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli, kristalni prašak, gotovo bez mirisa
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi, umjereno rastvorljiv u etanolu
<i>Interval topljenja</i>	92 do 96 °C
<i>pH</i>	5 do 7 (10 %-tni w/v vodeni rastvor)
<i>Infracrvena spektroskopija</i>	Odgovara referentnom standardu, npr. EP ili USP
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 1 % (metoda Karl Fischerova)
<i>Vodljivost</i>	Najviše 20 $\mu S/cm$ (na 20 % otopine suve materije) pri temperaturi od 20 °C
<i>Ostali polihidrični alkoholi</i>	Najviše 1 % izraženo na osnovu suhe materije

<i>Reducirajući šećeri</i>	Najviše do 0,2 % izraženo kao glukoza na temelju suhe materije
<i>Nikl</i>	Najviše do 2 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Arsen</i>	Najviše do 3 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Olovo</i>	Najviše do 1 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
E 968 – ERITRITOL	
Sinonimi	Mezo-eritritol, tetrahidroksibutan, eritrit
Definicija	Dobiva se fermentacijom ugljikohidratnog izvora sigurnim i odgovarajućim ozmofilnim kvascima koji su namijenjeni za prehranu, kao što je <i>Moniliella pollinis</i> ili <i>Moniliella megachilensis</i> , nakon čega slijedi čišćenje i sušenje. 205-737-3
<i>Einecs</i>	1,2,3,4- butantetrol
<i>Hemijsko ime</i>	C ₄ H ₁₀ O ₄
<i>Hemijska formula</i>	122,12
<i>Molekulska masa</i>	Najmanje 99 % nakon sušenja na 105 °C
<i>Analiza</i>	Bijeli nehigroskopni, termostabilni kristali, bez mirisa i sa približno 60-80 % slatkoće saharoze
Opis	
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu, nerastvorljivi u dietil eteru.
<i>Interval topljenja</i>	119 do 123 °C
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,2 % (70 °C, 6 sati u vakuum eksikatoru)
<i>Vodljivost</i>	Najviše 20 μS/ cm (na 20 % otopine suhe materije) pri temperaturi od 20 °C
<i>Reducirajuće materije</i>	Najviše 0,3 % izraženo kao D - glukoza
<i>Ribitol i glicerol</i>	Najviše 0,1 %
<i>Olovo</i>	Najviše 0,5 mg/kg
E 969 – ADVANTAM	
Sinonimi	
Definicija	Advantam (ANS9801) proizvodi se hemijskom sintezom u postupku s tri koraka: proizvodnja glavnog proizvodnog intermedijera, 3-hidroksi-4-metoksicinamaldehyd (HMCA), za kojim slijedi hidrogenacija radi dobivanja 3-(3- hidroksi-4-metoksifenil) propionaldehida (HMPA). U završnom koraku rastvor HMPA u metanolu (filtrat) združuje se s aspartamom radi dobivanja imina koji selektivnom hidrogenacijom tvori Advantam. Rastvor se ostavi kristalizirati te se sirovi kristali isperu. Proizvod se ponovo kristalizira, a kristali se razdvoje, isperu i osuše.
<i>CAS br.</i>	714229-20-6
<i>Hemijsko ime</i>	N-[N-[3-(3-hidroksi-4-metoksifenil)propil]-α-aspartil]-L-

<i>Hemijska formula</i>	fenilalanin 1-metil ester, monohidrat (IUPAC); L-fenilalanin, N-[3-(3-hidroksi-4-metoksifenil)propil]-L-alfa-aspartil-, 2-metil ester, monohidrat (CA)
<i>Molekulska masa</i>	$C_{24}H_{30}N_2O_7 \times H_2O$
<i>Analiza</i>	476,52 g/mol (monohidrat)
Opis	Najmanje 97,0 % i najviše 102,0 % na bezvodnoj osnovi
Identifikacija	Prašak bijele do žute boje
<i>Interval topljenja</i>	101,5 °C
Čistoća	
<i>N-[N-[3-(3-hidroksi-4-metoksifenil)propil-α-aspartil]-L-fenilalanin (ANS9801-kiselina)</i>	Ne više od 1 %
<i>Ukupne ostale srodne materije</i>	Najviše 1,5 %
<i>Ostali rastvarači</i>	Izopropil-acetat: Najviše 2 000 mg/kg Metil-acetat: Najviše 500 mg/kg Metanol: Najviše 500 mg/kg 2-propanol: Najviše 500 mg/kg
<i>Udio vode</i>	Najviše 5,0 % (metoda Karl Fišerova)
<i>Ostatak nakon spaljivanja</i>	Najviše 0,2 %
<i>Arsen</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Paladij</i>	Najviše 5,3 mg/kg
<i>Platina</i>	Najviše 1,7 mg/kg

E 999 KVILAJA EKSTRAKT

Sinonimi

Ekstrakt sapunske kore, Ekstrakt kore kuilaia, Ekstrakt Panama kore, Quillai Ekstrakt, Ekstrakt Murillo kore, Ekstrakt kineske kore

Definicija

Kulilai Ekstrakt se dobiva vodenom ekstrakcijom *Quillai saponaria Molina*, ili drugih *Quillaia* loza, stabala iz familije *Rosaceae*. On sadrži nekoliko triterpenoidnih saponina koji se sastoje od glikosida kuilne kiseline. Također se javljaju neki šećeri uključujući glukozu, galaktozu, arabinozu, ksilozu, i ramnozu, zajedno sa taninom, kalcij oksalatom i drugim manjim bitnim komponentama.

Einecs

Hemijsko ime

Hemijska formula

Molekulska masa

Analiza

Opis

Kvilaja ekstrakt u obliku praha je svijetlosmeđe boje s nijansama ružičaste. Dostupan je i kao vodeni rastvor.

Identifikacija

pH

Između 3,7 i 5,5 (4 %-tni rastvor)

Čistoća

Sadržaj vode

Najviše 6,0 % (Karl Fischer metoda) (samo za praškasti oblik)

Arsen

Najviše 2 mg/kg

Olovo

Najviše 2 mg/kg

Živa

Najviše 1 mg/kg

E 1103 INVERTAZA

Sinonimi

Definicija

Invertaza se proizvodi iz *Saccharomyces cerevisiae*

Einecs

232-615-7

Broj enzimske komisije

EC 3.2.1.26

Sistemska ime

β -D-Fruktofuranosid fruktohidrolaza

Hemijsko ime

Hemijska formula

Molekulska masa

Analiza

Opis

Identifikacija

Čistoća

Arsen

Najviše 3 mg/kg

Olovo

Najviše 5 mg/kg

Kadmij

Najviše 0,5 mg/kg

Mikrobiologija

Ukupni bakterijski broj

Najviše 50 000 kolonija po gramu

Salmonella spp.

Odsutna u 25 g

Koliforme

Najviše 30 kolonija po gramu

Escheichia coli

Odsutna u 25 g

E 1105 LISOZIM

Sinonimi

Liozimid hidroklorid

Muramidaza

Definicija

Liozimid je linearni polipeptid dobiven iz bjelanca kokošijih jaja koji se sastoji od 129 aminokiselina. Posjeduje enzimatsku aktivnost u svojoj mogućnosti da hidrolizira $\beta(1-4)$ veze između N-acetilmuramne kiseline i N-acetilglukozamina u vanjskim membranama bakterijskih vrsta, posebno u gram-pozitivnim organizmima. Najčešće se dobija kao hidroklorid

Einecs

232-620-4

Broj enzimske komisije

EC 3.2.1.17

<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	Oko 14 000
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 950 mg/g na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli, bezmirisni prah koji ima blago slatki okus
Identifikacija	
<i>Izoelektrična tačka</i>	10,7
<i>pH 2 %-tnog vodenog rastvora</i>	Između 3,0 i 3,6 (2 %-tnog vodenog rastvora)
<i>Spektrofotometrija</i>	Apsorpcijski maksimum vodenog rastvora (25 mg/100 ml) na 281 nm, a minimum na 252 nm
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 6,0 % (Karl Fischer metoda) (samo za praškasti oblik)
<i>Ostatak pri spaljivanju</i>	Najviše 1,5 %
<i>Azot</i>	Najmanje 16,8 % i najviše 17,8 %
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiološki kriteriji	
<i>Ukupan broj bakterija</i>	Najviše do 5×10^4 kolonija po gramu
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Odsutna u 1 g
<i>Escherichia coli</i>	Odsutna u 1 g

E 1200 POLIDEKSTROZA

Sinonimi

Definicija

Modificirane polidekstroze

Proizvoljno vezani polimeri glukoze sa određenim brojem krajnjim grupama sorbitola, sa ostacima limunske kiseline ili fosforne kiseline vezanim za polimere putem mono ili diester veza. Oni se dobivaju topljenjem i kondenzacijom sastojaka i sastoji se od približno 90 dijelova D-glukoze, 10 dijelova sorbitola i 1 dijelom citrične kiselina ili 0,1 dijelom fosforne kiseline. U polimerima dominira 1,6-glukosidna veza ali ima i drugih veza. Produkti sadrže male količine slobodne glukoze, sorbitola, levoglukosana (1,6-anhidro-D-glukoza) i limunske kiseline i mogu biti neutralizirani sa bilo kojom bazom za upotrebu u hrani i/ili dekolorizirani i dejonizirani za dalje pročišćavanje. Produkti mogu također biti djelimično hidrogenizirani sa Raney nikl katalizatorom da bi se smanjila rezidualna glukoza. Polidekstroza-N je neutralizirana polidekstroza.

Einecs

Hemijsko ime

Hemijska formula

<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	Sadržaj ne manji od 90 % polimera na bezvodnoj osnovi i bez pepela
Opis	Bijela do svijetlo smeđa čvrsta materija. Polidekstroze se rastvaraju u vodi dajući bistar, bezbojan do slamaste boje rastvor
Identifikacija	
<i>Test na šećer</i>	Pozitivan
<i>Test na reducirajući šećer</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 2,5 i 7,0 za polidekstrozu (10 %-tni rastvor) Između 5,0 i 6,0 za polidekstrozu-N (10 %-tni rastvor)
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 4,0 % (Karl Fischer metoda)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,3 % (polidekstroza) Najviše 2,0 % (polidekstroza-N)
<i>Nikl</i>	Najviše 2 mg/kg za hidrogenizirane polidekstroze
<i>1,6-Anhidro-D-glukoze</i>	Najviše 4,0 % na bezvodnoj osnovi i bez pepela
<i>Glukoza i sorbitol</i>	Najviše 6,0 % zajednički bez pepela i na suhoj bazi; glukoza i sorbitol se određuju posebno
<i>Granice molekulske mase</i>	Negativan test na polimere sa molekulskom masom većom od 22 000
<i>5-Hidroksimetilfurfural</i>	Najviše 0,1 % (polidekstroza) Najviše 0,05 % (polidekstroza-N)
<i>Olovo</i>	Najviše 0,5 mg/kg
E 1201 POLIVINILPIROLIDON	
Sinonimi	Povidon PVP Rastvorljivi polivinilpirolidon
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Polivinilpirolidon, poli-[1-(2-okso-1-pirolidinil)- etilen]
<i>Hemijska formula</i>	(C ₆ H ₉ NO) _n
<i>Prosječna molekulska masa</i>	Najmanje 25 000
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 11,5 % i najviše 12,8 % azota (N) na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli ili gotovo bijeli prah
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi i u etanolu. Nerastvorljiv u eteru
<i>pH</i>	Između 3,0 i 7,0 (5 %-tnog rastvora)
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 5 % (Karl Fischer)
<i>Ukupan pepeo</i>	Najviše 0,1 %

<i>Aldehid</i>	Najviše 500 mg/kg (kao acetaldehid)
<i>Slobodni-N-vinilpirolidon</i>	Najviše 10 mg/kg
<i>Hidrazin</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
E 1202 POLIVINILPOLIPIROLIDON	
Sinonimi	Krospovidon Unakrsno vezani polividon Nerastvorljivi polivinilpirolidon
Definicija	Polivinilpirolidon je nasumice umrežen poli-[1-(2-okso-1-pirolidinil)-etilen].Proizvodi se polimerizacijom N-vinil-2-pirolidona u prisustvu ili kaustičnog katalizatora ili N, N'-divinil-imidazolidona. Zbog svoje nerastvorljivosti u uobičajenim rastvaračima interval molekularne mase nije podložan analitičkom određivanju
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Polivinilpirolidon, poli-[1-(2-okso-1-pirolidinil)-etilen]
<i>Hemijska formula</i>	$(C_6H_9NO)_n$
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 11 % i najviše 12,8 % azota (N) na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli higroskopni prah slaba, neutvrđenog, neoderenog mirisa
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi, etanolu i eteru
<i>pH</i>	Između 5,0 i 8,0 (1 %-tne suspenzije u vodi)
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 6 % (Karl Fischer)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,4 %
<i>Materija rastvorljiva u vodi</i>	Najviše 1 %
<i>Slobodni-N-vinilpirolidon</i>	Najviše 10 mg/kg
<i>Slobodni-N,N'-divinil-imidazolidon</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg

E 1203 POLIVINILNI ALKOHOL

Sinonimi	Polimer vinilnog alkohola; PVOH
Definicija	Polivinilni alkohol sintetska je smola koja se dobiva polimerizacijom vinilnog acetata, nakon čega slijedi djelomična hidroliza estera u prisutnosti lužnatog katalizatora. Fizička svojstva produkta ovise o stepenu polimerizacije i stepenu hidrolize.
<i>Hemijsko ime</i>	Homopolimer etanola
<i>Hemijska formula</i>	$(C_2H_3OR)_n$ gdje je R = H ili COCH ₃
Opis	Proziran, bijeli ili krem zrnasti prah bez mirisa, bez okusa

Identifikacija

Rastvorljivost

Rastvorljiv u vodi; praktično nerastvorljiv u etanolu ($\geq 99,8$ %)

Reakcija taloženja

Otopiti 0,25 g uzorka u 5 ml vode uz zagrijavanje i ostaviti da se rastvor ohladi do sobne temperature. Dodavanjem 10 ml etanola u ovu otopinu nastaje bijeli, mutan ili pahuljast talog.

Reakcija boje

Otopiti 0,01 g uzorka u 100 ml vode uz zagrijavanje i ostaviti da se rastvor ohladi do sobne temperature. Kada se u 5 ml otopine doda jedna kap ispitne otopine joda (TS) i nekoliko kapi otopine borne kiseline, nastaje plava boja.

Otopiti 0,5 g uzorka u 10 ml vode uz zagrijavanje i ostaviti da se rastvor ohladi do sobne temperature. Nakon dodavanja jedne kapi joda TS u 5 ml otopine nastaje tamnocrvena do plava boja.

Viskoznost

4,8 do 5,8 mPa.s (20 °C, 4 %-tna rastvor), što odgovara prosječnoj molekulskoj masi od 26 000-30 000 Da

Čistoća

Supstance nerastvorljive u vodi

Najviše 0,1 %

Esterski broj

Između 125 i 153 mg KOH/g

Stepen hidrolize

86,5 do 89 %

Kiselinski broj

Najviše 3,0

Ostaci rastvarača

Najviše 1,0 % metanola, 1,0 % metil acetata

pH

5,0 do 6,5 (4 %-tni rastvor)

Gubitak pri sušenju

Najviše 5,0 % (105 °C, 3 sata)

Ostatak pri spaljivanju

Najviše 1,0 %

Olovo

Najviše 2 mg/kg

E 1204 PULULAN

Definicija

Linerani, neutralni glukan koji se sastoji najvećim dijelom od jedinica maltotrioze vezane sa -1,6 glikozidnim vezama. Nastaje fermentacijom hidroliziranog skroba upotrebom netoksičnih sorti *Aureobasidium pullulans-a*. Nakon završetka fermentacije fungalne ćelije se odstranjuju mikrofiltracijom, filtrat se sterilizuje toplotom i pigmenti i druge nečistoće se odstranjuju adsorpcijom i jonoizmjenivačkom hromatografijom.

Einecs

232-945-1

Hemijsko ime

Hemijska formula

$(C_6H_{10}O_5)_n$

Molekulska masa

Analiza

Najmanje 90 % glukana na suhoj bazi

Opis

Bijeli do sivkastobijeli prah bez mirisa

Identifikacija

<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi, praktično nerastvorljiv u etanolu.
<i>pH</i>	5,0 do 7,0 (10 %-tni rastvor)
<i>Taloženje sa polietilen glikolom 600</i>	Dodati 2 ml polietil glikola 600 u 10 ml 2 %-og vodenog rastvora pululana. Stvara se talog bijele boje.
<i>Depolimerizacija sa pululanazom</i>	Pripremiti dvije epruvete sa 10 ml 10 %-og rastvora pululana u svakoj. Dodati 0,1 ml rastvora pululanaze sa aktivnošću od 10 jedinica/g u jednu epruvetu i 0,1 ml vode u drugu. Nakon inkubacije na oko 25°C u periodu od 20 min, viskoznost rastvora tretiranog sa pululanazom je vidljivo manja nego kod one koja nije tretirana.
<i>Viskoznost</i>	100 do 180 mm ² /s (10 %-ti w/w vodeni rastvor na 30 °C)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 6 % (90 °C, pritisak ne veći od 50 mm Hg, 6h)
<i>Mono, di- i oligosaharidi</i>	Najviše 10 % izraženo kao glukoza
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiologija	
<i>Kvasac i plijesni</i>	Najviše 100 kolonija po gramu
<i>Koliformi</i>	Odsutna u 25 g
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 25 g

E 1205 OSNOVNI KOPOLIMER METAKRILATA

Sinonimi	Osnovni butilirani kopolimer metakrilata; kopolimer amino metakrilata; kopolimer E aminoalkil metakrilata; butil metakrilat; dimetilaminoetil metakrilat; polimer metil metakrilata; butil metakrilat; metil metakrilat; polimer dimetilaminoetil metakrilata
Definicija	Osnovni kopolimer metakrilata dobiva se toplotno kontrolisanom polimerizacijom monomera metil metakrilata, butil metakrilata i dimetilaminoetil metakrilata, otopljenih u propan-2-olu korištenjem sustava za pokretanje slobodnih radikala. Alkil merkaptan koristi se kao agens za modifikaciju lanca. Kruti se polimer melje (prvi korak mljevenja), ekstrudira i granulira pod vakuumom radi uklanjanja ostataka isparljivih sastojaka. Rezultirajuće granule stavljaju se kao takve na tržište ili podvrgavaju drugom koraku mljevenja (mikronizacija).
<i>Hemijsko ime</i>	Poli(butil methakrilat-ko-(2-dimetilaminoetil)metakrilat-ko-metil metakrilat) 1:2:1
<i>Hemijska formula</i>	$\text{Poli}[(\text{CH}_2:\text{C}(\text{CH}_3)\text{CO}_2(\text{CH}_2)_2\text{N}(\text{CH}_3)_2)\text{-co-}(\text{CH}_2:\text{C}(\text{CH}_3)\text{CO}_2\text{CH}_3\text{-co-}(\text{CH}_2:\text{C}(\text{CH}_3)\text{CO}_2(\text{CH}_2)_3\text{CH}_3)]$
<i>Prosječna molekulska masa procijenjena gel-filtracijskom hromatografijom</i>	Oko 47 000 g/mol
<i>Veličina čestica praha (kada se koristi, stvara film)</i>	< 50 µm najmanje 95% < 20 µm najmanje 50 %

<i>Analiza (prema Ph. Eur. 2.2.20 „titracija potenciometrom“)</i>	< 3 µm najviše 10 % 20,8 – 25,5 % Grupe dimetilaminoetila (DMAE) na temelju suhe materije Granule su bezbojne do žute nijanse, prah je bijele boje
Opis	
Identifikacija	
<i>Infracrvena spektroskopija</i>	Treba utvrditi
<i>Viskoznost 12,5 %-ne otopine u 60:40 (m/m) propan-2-ola i acetona</i>	3 – 6 mPa.s
<i>Indeks refrakcije</i>	$[n]_D^{20}$ 1,380–1,385
<i>Rastvorljivost</i>	1 g se topi u 7 g metanola, etanola, propan-2-ola, diklorometana, vodene solne kiseline 1N Nerastvorljiv u petrol eteru
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 2,0 % (105 °C, 3 sata)
<i>Alkalni broj</i>	162 – 198 mg KOH/g suhe materije
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Ostaci monomera</i>	Butilmetakrilat < 1 000 mg/kg Metil metakrilat < 1 000 mg/kg Dimetilaminoetil metakrilat < 1 000 mg/kg
<i>Ostaci rastvarača</i>	Propan-2-ol < 0,5 % Butanol < 0,5 % Metanol < 0,1 %
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 0,1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

E 1206 NEUTRALNI KOPOLIMER METAKRILATA

Sinonimi	Polimer etil akrilat metil metakrilata; etil akrilat, polimer metil metakrilata; etil akrilat, polimer s metil metakrilatom; metil metakrilat, polimer etil akrilata; metil metakrilat, polimer s etil akrilatom
Definicija	Neutralni kopolimer metakrilata potpuno je polimeriziran kopolimer metil metakrilata i etil akrilata. Dobiva se postupkom polimerizacije u emulziji. Dobiva se redoksom pokrenutom polimerizacijom monomera etil akrilata i metil metakrilata, pri čemu se kao inicijatori reakcije koriste donori slobodnih radikala u sustavu stabiliziranom monostearil eterom i vinilnom kiselinom/natrijevim hidroksidom. Ostaci monomera uklonjeni su destilacijom s vodenom parom.
<i>CAS broj</i>	9010-88-2
<i>Hemijsko ime</i>	poli(etilakrilat-ko-metil metakrilat) 2:1
<i>Hemijska formula</i>	Poli [(CH ₂ :CHCO ₂ CH ₂ CH ₃)-co-(CH ₂ :C(CH ₃)CO ₂ CH ₃)]

<i>Prosječna molekulska masa</i>	Oko 600 000 g/mol
<i>Sastav/ostatak nakon isparavanja</i>	28,5 – 31,5 %
Opis	1 g disperzije suši se 3 sata u sušioniku na 110 °C Mliječno bijela disperzija (komercijalni oblik je 30-postotna disperzija suve materije u vodi) niske viskoznosti i slaba karakteristična mirisa.
Identifikacija	
<i>Spektroskopija infracrvene apsorpcije</i>	Karakteristična za spoj
<i>Viskoznost</i>	Maksimalno 50 mPa.s, 30 o/min./20 °C (viskozimetar Brookfield)
<i>pH vrijednost</i>	5,5 – 8,6
<i>Relativna gustoća (na 20 °C)</i>	1,037 – 1,047
<i>Rastvorljivost</i>	Disperzija se može miješati s vodom u bilo kojem omjeru. Polimer i disperzija jako su rastvorljivi u acetonu, etanolu i izopropilnom alkoholu. Nije rastvorljiva kada se miješa s 1 N natrijeva hidroksida u omjeru 1:2.
Čistoća	
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,4 % u disperziji
<i>Ostaci monomera</i>	Ukupni monomeri (zbir metil metakrilata i etil akrilata): najviše 100 mg/kg u disperziji
<i>Ostaci emulgatora</i>	Najviše 0,7 % polietilen glikol monostearil etera (makrogol stearyl eter 20) u disperziji
<i>Ostaci rastvarača</i>	Najviše 0,5 % etanola u disperziji
	Najviše 0,1 % metanola u disperziji
<i>Arsen</i>	Najviše 0,3 mg/kg u disperziji
<i>Olovo</i>	Najviše 0,9 mg/kg u disperziji
<i>Živa</i>	Najviše 0,03 mg/kg u disperziji
<i>Kadmij</i>	Najviše 0,3 mg/kg u disperziji

E 1207 ANIONSKI KOPOLIMER METAKRILATA

Sinonimi	Metil akrilat, metil metakrilat, polimer metakrilne kiseline; metakrilna kiselina, polimer s metil akrilatom i metil metakrilatom
Definicija	Anionski kopolimer metakrilata u cijelosti je polimeriziran kopolimer metakrilne kiseline, metil metakrilata i metil akrilata. Dobiva se u vodenom mediju polimerizacijom metil metakrilata, metil akrilata i metakrilne kiseline u emulziji pri čemu se kao inicijatori koriste slobodni radikali stabilizirani natrijevim lauril sulfatom i polioksietilen sorbitan monooleatom (polisorbat 80). Ostaci monomera uklanjaju se destilacijom s vodenom parom.
<i>CAS broj</i>	26936-24-3
<i>Hemijsko ime</i>	poli(metil akrilat-ko-metilmetakrilat-ko-metakrilna kiselina) 7:3:1

<i>Hemijska formula</i>	poli[(CH ₂ :CHCO ₂ CH ₃)-ko-(CH ₂ :C(CH ₃)CO ₂ CH ₃)-co-(CH ₂ :C(CH ₃)COOH)]
<i>Prosječna molekulska masa</i>	Oko 280 000 g/mol
<i>Sastav/ostatak nakon isparavanja</i>	28,5 – 31,5 % 1 g disperzije suši se 5 sati u sušioniku na 110 °C 9,2 – 12,3 % jedinica metakrilne kiseline na suhoj materiji
Opis	Mliječno bijela disperzija (komercijalni oblik je 30-postotna disperzija suhe materije u vodi) niske viskoznosti i slaba karakteristična mirisa.
Identifikacija	
<i>Infracrvena spektroskopija</i>	Karakteristična za spoj
<i>Viskoznost</i>	Maksimalno 20 mPa.s, 30 o/min./20 °C (viskozimetar Brookfield)
<i>pH vrijednost</i>	2,0 – 3,5
<i>Relativna gustoća (na 20 °C)</i>	1,058 – 1,068
<i>Rastvorljivost</i>	Disperzija se može miješati s vodom u bilo kojem omjeru. Polimer i disperzija jako su rastvorljivi u acetonu, etanolu i izopropilnom alkoholu. rastvorljiva je kada se miješa s 1 N natrijeva hidroksida u omjeru 1:2. Rastvorljiva je ako je pH viši od 7,0
Čistoća	
<i>Kiselinski broj</i>	60 – 80 mg KOH/g suhe materije
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,2 % u disperziji
<i>Ostaci monomera</i>	Ukupni monomeri (zbir metakrilne kiseline, metil metakrilata i metil akrilata): najviše 100 mg/kg u disperziji
<i>Ostaci emulgatora</i>	Najviše 0,3 % natrijeva lauril sulfata na suhoj materiji Najviše 1,2 % polisorbata 80 na suhoj materiji
<i>Ostaci rastvarača</i>	Najviše 0,1 % metanola u disperziji
<i>Arsen</i>	Najviše 0,3 mg/kg u disperziji
<i>Olovo</i>	Najviše 0,9 mg/kg u disperziji
<i>Živa</i>	Najviše 0,03 mg/kg u disperziji
<i>Kadmij</i>	Najviše 0,3 mg/kg u disperziji

E 1208 KOPOLIMER POLIVINILPIROLIDON-VINIL ACETATA

Sinonimi	Kopolividon; kopovidon; kopolimer 1-vinil-2-pirolidon-vinil acetata; 2-pirolidinon, 1-etenil-, polimer s etenil acetatom
Definicija	Proizvodi se kopolimerizacijom slobodnih radikala N-vinil-2-pirolidona i vinil acetata u otopini alkohola propan-2-ol, u prisutnosti inicijatora.
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Sirćetna kiselina, etenil ester, polimer s 1-etenil-2-pirolidinonom
<i>Hemijska formula</i>	(C ₆ H ₉ NO) _n .(C ₄ H ₆ O ₂) _m

<i>Prosječna viskoznost molekularne mase</i>	Između 26 000 i 46 000 g/mol
<i>Analiza</i>	Udio azota 7,0 – 8,0 %
Opis	Fizikalno stanje opisano je kao bijeli do žućkasto-bijeli prašak ili pahuljice s prosječnom veličinom čestice od 50 – 130 µm.
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi, etanolu, etilen hloridu i eteru
<i>Infracrvena spektroskopija</i>	Mora ispunjavati
<i>Europski test boja (boja BY)</i>	Minimalno BY5
<i>Vrijednost K (*) (1 % čvrste materije u vodenom rastvoru)</i>	25,2 – 30,8
<i>pH vrijednost</i>	3,0 – 7,0 (10 %-tni rastvor)
Čistoća	
<i>Komponenta vinilacetata u kopolimeru</i>	Najviše 42,0 %
<i>Slobodni vinil acetat</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Ukupan pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Aldehid</i>	Najviše 2 000 mg/kg (kao acetaldehid)
<i>Slobodni-N-vinilpirolidon</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Hidrazin</i>	Najviše 0,8 mg/kg
<i>Udio peroksida</i>	Najviše 400 mg/kg
<i>Propan-2-ol</i>	Najviše 150 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>(*) Vrijednost K: indeks bez dimenzija, izračunan na temelju mjerenja kinematične viskoznosti razrijeđenih rastvora; upotrebljava se za označavanje vjerojatnog stupnja polimerizacije ili molekularne veličine polimera.</i>	

E 1209 POLIVINIL ALKOHOL-POLIETILEN GLIKOL-GRAFT-KOPOLIMER

Sinonimi	Makrogol poli(vinil alkohol) graftirani kopolimer; poli(etan-1,2-diol-graft-etanol); etenol, polimer s oksiranom, graft; oksiran, polimer s etanolom, graft; etilen oksid- vinil alkohol graft kopolimer
Definicija	Polivinil alkohol-polietilen glikol-graft-kopolimer jest sintetički kopolimer koji sadržava približno 75 % jedinica PVA i 25 % jedinica PEG.
<i>Cas br.</i>	96734-39-3
<i>Hemijsko ime</i>	Polivinil alkohol-polietilen glikol-graft-kopolimer
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Prosječna molekularna masa</i>	40 000 do 50 000 g/mol
Opis	Prašak bijele do blago žute boje.

Identifikacija

Rastvorljivost

Slobodno rastvorljiv u vodi i razrijeđenim kiselinama i rastvorima alkalijskih hidroksida; gotovo nerastvorljiv u etanolu, sirćetnoj kiselini, acetonu i hloroformu

Infracrvena apsorpciona spektroskopija

Mora ispunjavati

pH vrijednost

5,0 – 8,0

Čistoća

Esterski broj

10 do 75 mg/g KOH

Dinamička viskoznost

50 do 250 mPa.s

Gubitak pri sušenju

Najviše 5 %

Sulfatni pepeo

Najviše 2 %

Vinil acetat

Najviše 20 mg/kg

Sirćetna kiselina/ukupno acetata

Najviše 1,5 %

Etil glikol

Najviše 50 mg/kg

Dietilen glikol

Najviše 50 mg/kg

1,4-dioksan

Najviše 10 mg/kg

Etilen oksid

Najviše 0,2 mg/kg

Arsen

Najviše 3 mg/kg

Olovo

Najviše 1 mg/kg

Živa

Najviše 1 mg/kg

Kadmij

Najviše 1 mg/kg

E 1404 OKSIDIRANI SKROB

Sinonimi

Definicija

Oksidirani skrob je skrob obrađen sa natrij hipohloritom.

Einecs

Hemijsko ime

Hemijska formula

Molekulska masa

Analiza

Opis

Bijeli ili gotovo bijeli prah ili granule ili (ukoliko je prethodno preželatiniran) listići, amorfni prah ili grube čestice

Identifikacija

Mikroskopska analiza

Prolazi test (ako nije preželatiniran)

Obojenost jodom

Pozitivno (tamnoplava do svijetlocrvena boja)

Čistoća

Gubitak pri sušenju

Najviše 15,0 % za skrob iz žitarica

Najviše 21,0 % za krompirov skrob

Najviše 18,0 % za ostale vrste skroba

Karboksilne grupe

Najviše 1,1 % (na bezvodnoj osnovi)

<i>Sumpor dioksid</i>	Najviše 50 mg/kg za modificirani žitni skrob (na bezvodnoj osnovi) Najviše 10 mg/kg za druge vrste modificiranog skroba (na bezvodnoj osnovi)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg (na bezvodnoj osnovi)
<i>Živa</i>	Najviše 0,1 mg/kg
E 1410 MONOSKROBNI FOSFAT	
Definicija	Monoskrob fosfat je skrob koji je esterificiran sa ortofosfatnom kiselinom, ili natrij ili kalij orto-fosfatom ili natrij tripolifosfatom
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Bijeli ili gotovo bijeli prah ili granule ili (ukoliko je prethodno preželatiran) listići, amorfni prah ili grube čestice
Identifikacija	
<i>Mikroskopska analiza</i>	Prolazi test (ako nije preželatiran)
<i>Obojenost jodom</i>	Pozitivno (tamnoplava do svijetlocrvena boja)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15,0 % za skrob iz žitarica Najviše 21,0 % za krompirni skrob Najviše 18,0 % za ostale vrste skroba
<i>Ostaci fosfata</i>	Najviše 0,5 % (kao P) za pšenični ili krompirov skrob (na bezvodnoj osnovi) Najviše 0,4 % (kao P) za ostale vrste skroba (na bezvodnoj osnovi)
<i>Sumpor dioksid</i>	Najviše 50 mg/kg za modificirani skrob iz žitarica (na bezvodnoj osnovi) Najviše 10 mg/kg za ostale vrste modificiranog skroba (na bezvodnoj osnovi)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg (na bezvodnoj osnovi)
<i>Živa</i>	Najviše 0,1 mg/kg

E 1412 DISKROBNI FOSFAT

Sinonimi

Definicija

Einecs

Diskrob fosfat je skrob unakrsno vezan sa natrij trimetafosfatom ili fosfor oksihloridom

<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Bijeli ili gotovo bijeli prah ili granule ili (ako je preželatiniran) pahuljice, amorfni prah ili grube čestice
Identifikacija	
<i>Mikroskopska analiza</i>	Prolazi test (ako nije preželatiniran)
<i>Obojenost jodom</i>	Pozitivno (tamnoplava do svijetlocrvena boja)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15,0 % za skrob iz žitarica Najviše 21,0 % za krompirov skrob Najviše 18,0 % za ostale vrste skroba
<i>Ostaci fosfata</i>	Najviše 0,5 % (kao P) za pšenični ili krompirov skrob (na bezvodnoj osnovi) Najviše 0,4 % (kao P) za ostale vrste skroba (na bezvodnoj osnovi)
<i>Sumpor dioksid</i>	Najviše 50 mg/kg za modificirani skrob iz žitarica (na bezvodnoj osnovi) Najviše 10 mg/kg za druge vrste modificiranog skroba (na bezvodnoj osnovi)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg (na bezvodnoj osnovi)
<i>Živa</i>	Najviše 0,1 mg/kg

E 1413 FOSFATIZIRANI DISKROBNI FOSFAT

Definicija	Fosfatni diskrob - fosfat je skrob koji je prošao kombinaciju obrada Opisanih za monoskrob fosfat i za diskrob fosfat
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Bijeli ili gotovo bijeli prah ili granule ili (ako je preželatiniran) pahuljice, amorfni prah ili grube čestice
Identifikacija	
<i>Mikroskopska analiza</i>	Prolazi tekst (ako nije preželatiniran)
<i>Obojenost jodom</i>	Pozitivno (tamnoplava do svijetlocrvena boja)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15,0 % za skrob iz žitarica Najviše 21,0 % za krompirov skrob Najviše 18,0 % za ostale vrste skroba

<i>Ostaci fosfata</i>	Najviše 0,5 % (kao P) za pšenični ili krompirov skrob (na bezvodnoj osnovi) Najviše 0,4 % (kao P) za ostale vrste skroba (na bezvodnoj osnovi)
<i>Sumpor dioksid</i>	Najviše 50 mg/kg za modificirani skrob iz žitarica (na bezvodnoj osnovi) Najviše 10 mg/kg za druge vrste modificiranog skroba (na bezvodnoj osnovi)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg (na bezvodnoj osnovi)
<i>Živa</i>	Najviše 0,1 mg/kg

E 1414 ACETILIRANI DISKROB FOSFAT

Sinonimi

Definicija

Acetilirani diskrob fosfat je skrob koji je unakrsno vezan sa natrijevim trimetafosfatom ili fosfor oksihloridom i esterificiran acetatnim anhidridom ili vinil acetatom.

Einecs

Hemijsko ime

Hemijska formula

Molekulska masa

Analiza

Opis

Bijeli ili gotovo bijeli prah ili granule ili (ako je preželatiniran) pahuljice, amorfni prah ili grube čestice

Identifikacija

Mikroskopska analiza

Prolazi test (ako nije preželatiniran)

Obojenost jodom

Pozitivno (tamnoplava do svijetlocrvena boja)

Čistoća

Gubitak pri sušenju

Najviše 15,0 % za skrob iz žitarica

Najviše 21,0 % za krompirov skrob

Najviše 18,0 % za ostale vrste skroba

Acetil grupe

Najviše 2,5 % (na bezvodnoj osnovi)

Ostaci fosfata

Najviše 0,14 % (kao P) za pšenični ili krompirov skrob (na bezvodnoj osnovi)

Najviše 0,04 % (kao P) za ostale vrste skroba (na bezvodnoj osnovi)

Vinilni acetat

Najviše 0,1 mg/kg (na bezvodnoj osnovi)

Sumpor dioksid

Najviše 50 mg/kg za modificirani skrob iz žitarica (na bezvodnoj osnovi)

Najviše 10 mg/kg za druge vrste modificiranog skroba (na bezvodnoj osnovi)

Arsen

Najviše 1 mg/kg

Olovo

Najviše 2 mg/kg (na bezvodnoj osnovi)

Živa

Najviše 0,1 mg/kg

E 1420 ACETILIRANI SKROB

Sinonimi	Acetat skroba
Definicija	Acetilirani skrob je skrob esterificiran sa acetatnim anhidridom ili vinilnim acetatom
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Bijeli ili gotovo bijeli prah ili granule ili (ako je preželatiniran) pahuljice, amorfni prah ili grube čestice
Identifikacija	
<i>Mikroskopska analiza</i>	Prolazi test (ako nije preželatiniran)
<i>Obojenost jodom</i>	Pozitivno (tamnoplava do svijetlocrvena boja)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15,0 % za skrob iz žitarica Najviše 21,0 % za krompirov skrob Najviše 18,0 % za ostale vrste skroba
<i>Acetil grupe</i>	Najviše 2,5 % (na bezvodnoj osnovi)
<i>Vinilni acetat</i>	Najviše 0,1 mg/kg (na bezvodnoj osnovi)
<i>Sumpor dioksid</i>	Najviše 50 mg/kg za modificirani skrob iz žitarica (na bezvodnoj osnovi) Najviše 10 mg/kg za druge vrste modificiranog skroba (na bezvodnoj osnovi)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg (na bezvodnoj osnovi)
<i>Živa</i>	Najviše 0,1 mg/kg

E 1422 ACETILIRANI DISKROB ADIPAT

Sinonimi	
Definicija	Acetilirani diskrob adipat je skrob koji je unakrsno vezan sa adipinskim anhidridom i esterificiran sa acetatnim anhidridom
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Bijeli ili gotovo bijeli prah ili granule ili (ako je preželatiniran) pahuljice, amorfni prah ili grube čestice
Identifikacija	
<i>Mikroskopska analiza</i>	Prolazi test (ako nije preželatiniran)

<i>Obojenost jodom</i>	Pozitivno (tamnoplava do svijetlocrvena boja)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15,0 % za skrob iz žitarica Najviše 21,0 % za krompirov skrob Najviše 18,0 % za ostale vrste skroba
<i>Acetil grupe</i>	Najviše 2,5 % (na bezvodnoj osnovi)
<i>Adipatne grupe</i>	Najviše 0,135 % (na bezvodnoj osnovi)
<i>Sumpor dioksid</i>	Najviše 50 mg/kg za modificirani skrob iz žitarica (na bezvodnoj osnovi) Najviše 10 mg/kg za druge vrste modificiranog skroba (na bezvodnoj osnovi)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg (na bezvodnoj osnovi)
<i>Živa</i>	Najviše 0,1 mg/kg

E 1440 HIDROKSIPROPIL SKROB

Sinonimi

Definicija

Hidroksipropil skrob je skrob eterificiran sa propilen oksidom

Einecs

Hemijsko ime

Hemijska formula

Molekulska masa

Analiza

Opis

Bijeli ili gotovo bijeli prah ili granule ili (ako je preželatiniran) pahuljice, amorfni prah ili grube čestice

Identifikacija

Mikroskopska analiza

Prolazi test (ako nije preželatiniran)

Obojenost jodom

Pozitivno (tamnoplava do svijetlocrvena boja)

Čistoća

Gubitak pri sušenju

Najviše 15,0 % za skrob iz žitarica
Najviše 21,0 % za krompirov skrob
Najviše 18,0 % za ostale vrste skroba

Hidroksipropilne grupe

Najviše 7 % (na bezvodnoj osnovi)

Propilen hlorhidrin

Najviše 1 mg/kg (na bezvodnoj osnovi)

Sumpor dioksid

Najviše 50 mg/kg za modificirani skrob iz žitarica (na bezvodnoj osnovi)
Najviše 10 mg/kg za druge vrste modificiranog skroba, osim ako nije drugačije specificirano (na bezvodnoj osnovi)

Arsen

Najviše 1 mg/kg

Olovo

Najviše 2 mg/kg (na bezvodnoj osnovi)

Živa

Najviše 0,1 mg/kg

E 1442 HIDROKSIPROPIL DISKROB FOSFAT

Sinonimi

Definicija

Hidroksipropil diskrob fosfat je skrob unakrsno vezan sa natrij trimetafosfatom ili fosfor oksihloridom i eterificiran sa propilen oksidom

Einecs

Hemijsko ime

Hemijska formula

Molekulska masa

Analiza

Opis

Bijeli ili gotovo bijeli prah ili granule ili (ako je preželatiniran) pahuljice, amorfni prah ili grube čestice

Identifikacija

Mikroskopska analiza

Prolazi test (ako nije preželatiniran)

Obojenost jodom

Pozitivno (tamnoplava do svijetlocrvena boja)

Čistoća

Gubitak pri sušenju

Najviše 15,0 % za skrob iz žitarica

Najviše 21,0 % za krompirov skrob

Najviše 18,0 % za ostale vrste skroba

Hidroksipropilne grupe

Najviše 7 % (na bezvodnoj osnovi)

Ostaci fosfata

Najviše 0,14 % (kao P) za pšenični ili krompirov skrob (na bezvodnoj osnovi)

Najviše 0,04 % (kao P) za ostale vrste skroba (na bezvodnoj osnovi)

Propilen hlorhidrin

Najviše 1 mg/kg (na bezvodnoj osnovi)

Sumpor dioksid

Najviše 50 mg/kg za modificirani skrob iz žitarica (na bezvodnoj osnovi)

Najviše 10 mg/kg za druge vrste modificiranog skroba (na bezvodnoj osnovi)

Arsen

Najviše 1 mg/kg

Olovo

Najviše 2 mg/kg (na bezvodnoj osnovi)

Živa

Najviše 0,1 mg/kg

E 1450 SKROB- NATRIJUM - OKTENILSUKCINAT

Sinonimi

SSOS

Definicija

Skrob natrije oktenil sukcinat je skrob esterificiran sa oktenilsukcinskim anhidridom

Einecs

Hemijsko ime

Hemijska formula

Molekulska masa

Analiza

Opis

Bijeli ili gotovo bijeli prah ili granule ili (ako je

Identifikacija	preželatiniran) pahuljice, amorfni prah ili grube čestice
<i>Mikroskopska analiza</i>	Prolazi test (ako nije preželatiniran)
<i>Obojenost jodom</i>	Pozitivno (tamnoplava do svijetlocrvena boja)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15,0 % za skrob iz žitarica Najviše 21,0 % za krompirov skrob Najviše 18,0 % za ostale vrste skroba
<i>Oktenilsukcinat grupe</i>	Najviše 3 % (na bezvodnoj osnovi)
<i>Ostatak okteniljantarne kiseline</i>	Najviše 0,3 % (na bezvodnoj osnovi)
<i>Sumpor dioksid</i>	Najviše 50 mg/kg za modificirani skrob iz žitarica (na bezvodnoj osnovi) Najviše 10 mg/kg za druge vrste modificiranog skroba (na bezvodnoj osnovi)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg (na bezvodnoj osnovi)
<i>Živa</i>	Najviše 0,1 mg/kg

E 1451 ACETILIRANI OKSIDIRANI SKROB

Sinonimi	
Definicija	Acetilirani oksidirani skrob je skrob koji je obrađen sa natrij hipohloritom a zatim esterificiran sa acetatnim anhidridom
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Bijeli ili gotovo bijeli prah ili granule ili (ako je preželatiniran) pahuljice, amorfni prah ili grube čestice
Identifikacija	
<i>Mikroskopska analiza</i>	Prolazi test (ako nije preželatiniran)
<i>Obojenost jodom</i>	Pozitivno (tamnoplava do svijetlocrvena boja)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15,0 % za skrob iz žitarica Najviše 21,0 % za krompirov skrob Najviše 18,0 % za ostale vrste skroba
<i>Karboksilne grupe</i>	Najviše 1,3 % (na bezvodnoj osnovi)
<i>Acetilne grupe</i>	Najviše 2,5 % (na bezvodnoj osnovi)
<i>Sumpor dioksid</i>	Najviše 50 mg/kg za modificirani skrob iz žitarica (na bezvodnoj osnovi) Najviše 10 mg/kg za druge vrste modificiranog skroba (na bezvodnoj osnovi)

<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg (na bezvodnoj osnovi)
<i>Živa</i>	Najviše 0,1 mg/kg

E 1452 ALUMINIJ OKTENIL SUKGINAT SKROBA

Sinonimi

Definicija

Alumijin oktenil sukcinat skroba je skrob esterificiran sa oktenilsukcinskim anhidridom, a zatim tretiran sa aluminijskim sulfatom.

Einecs

Hemijsko ime

Hemijska formula

Molekulska masa

Analiza

Opis

Bijeli ili gotovo bijeli prah ili granule ili (ako je preželatiran) pahuljice, amorfni prah ili grube čestice

Identifikacija

Mikroskopska analiza

Prolazi test (ako nije preželatiran)

Obojenost jodom

Pozitivno (tamnoplava do svijetlocrvena boja)

Čistoća

Gubitak pri sušenju

Najviše 21,0 %

Oktenilsukcinil grupe

Najviše 3 % (na bezvodnoj osnovi)

Ostatak okteniljantarne kiseline

Najviše 0,3 % (na bezvodnoj osnovi)

Sumpor dioksid

Najviše 50 mg/kg za modificirani skrob iz žitarica (na bezvodnoj osnovi)

Najviše 10 mg/kg za druge vrste modificiranog skroba, osim ako nije drugačije navedeno (na bezvodnoj osnovi)

Arsen

Najviše 1 mg/kg

Olovo

Najviše 2 mg/kg (na bezvodnoj osnovi)

Živa

Najviše 0,1 mg/kg

Aluminijski

Najviše 0,3 % (na bezvodnoj osnovi)

E 1505 TRIETIL CITRAT

Sinonimi

Etil citrat

Definicija

Einecs

201-070-7

Hemijsko ime

Trietil-2-hidroksiopropan-1,2,3-trikarboksilat

Hemijska formula

$C_{12}H_{20}O_7$

Molekulska masa

276,29

Analiza

Sadržaj najmanje 99,0 %

Opis

Bezmirisna, gotovo bezbojna, uljana tečnost

Identifikacija

Specifična masa (25°C/25°C)

1,135-1,139

<i>Indeks refrakcije</i>	[n] _D ²⁰ : 1,439-1,441
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 0,25 % (Karl Fischer metoda)
<i>Kiselost</i>	Najviše 0,02 % (kao limunska kiselina)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
E 1517 GLICERIL DIACETAT	
Sinonimi	Diacetin
Definicija	Gliceril diacetat se pretežno sastoji od smjese 1,2- i 1,3-diacetata glicerola, sa manjim količinama mono i tri-estera.
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Gliceril diacetat
<i>Hemijska formula</i>	1,2,3-propanetriol diacetat
<i>Molekulska masa</i>	C ₇ H ₁₂ O ₅
<i>Analiza</i>	176,17
Opis	Najmanje 94,0 %
Identifikacija	Bistra, bezbojna, higroskopska, pomalo uljasta tečnost sa neznatnim mirisom po masnoći
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi. Miješa se sa etanolom.
<i>Test na glicerol</i>	Pozitivan
<i>Test na acetat</i>	Pozitivan
<i>Specifična masa (20 °C/20 °C)</i>	1,175 – 1,195
<i>Interval ključanja</i>	Između 259 i 261 °C
Čistoća	
<i>Ukupno pepela</i>	Najviše 0,02 %
<i>Kiselost</i>	Najviše 0,4 % (kao acetatna kiselina)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg

E 1518 GLICERIL TRIACETAT

Sinonimi	Triacetin
Definicija	
<i>Einecs</i>	203-051-9
<i>Hemijsko ime</i>	Gliceril triacetat
<i>Hemijska formula</i>	C ₉ H ₁₄ O ₆
<i>Molekulska masa</i>	218,21
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 98,0 %
Opis	Bezbojna, donekle uljana tečnost sa blagim masnim mirisom
Identifikacija	

<i>Test na acetat</i>	Pozitivan
<i>Test na glicerol</i>	Pozitivan
<i>Indeks refrakcije</i>	n_D^{25} između 1,429 i 1,431
<i>Specifična masa (25 °C/25 °C)</i>	Između 1,154 i 1,158
<i>Interval ključanja</i>	Između 258° i 270 °C
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 0,2 % (Karl Fischer metoda)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,02 % (kao limunska kiselina)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
E 1519 BENZIL ALKOHOL	
Sinonimi	Fenilkarbinol Fenilmetil alkohol Benzenmetanol Alfa-hidroksitoluen
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Benzil alkohol, Fenilmetanol
<i>Hemijska formula</i>	C_7H_8O
<i>Molekulska masa</i>	108,14
<i>Analiza</i>	Najmanje 98,0 %
Opis	Bezbojna, bistra tečnost blaga aromatska mirisa
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi, etanolu i eteru
<i>Indeks refrakcije</i>	$[n]_D^{20}$ 1,538 – 1,541
<i>Specifična masa (25 °C/25 °C)</i>	1,042 – 1,047
<i>Test na perokside</i>	Pozitivan
<i>Raspon destilacije</i>	Najmanje 95 % v/v između 202 i 208 °C
Čistoća	
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 0,5
<i>Aldehidi</i>	Najviše 0,2 % v/v (kao benzaldehid)
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
E 1520 PROPAN-1,2-DIOL	
Sinonimi	Propilen glikol
Definicija	
<i>Einecs</i>	200-338-0
<i>Hemijsko ime</i>	1,2-dihidroksiopropan
<i>Hemijska formula</i>	$C_3H_8O_2$

<i>Molekulska masa</i>	76,10
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,5 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bistra, bezbojna, higroskopna, viskozna tečnost
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi, etanol i aceton
<i>Specifična masa (20 °C/20 °C)</i>	1,035-1,040
<i>Indeks refrakcije</i>	$[n]_D^{20}$: 1,431-1,433
Čistoća	
<i>Test destilacije</i>	99,5 % produkta destiluje se između 185 °C-189 °C. Ostalih 0,5 % uglavnom se sastoji od dimera i tragova trimera iz propilen glikola.
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,07 %
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 1,0 % (Karl Fischer metoda)
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg

E 1521 POLIETILEN GLIKOL

Sinonimi	PEG; makrogol; polietilen oksid
Definicija	Dodatni polimeri etilen oksida i vode uglavnom su definirani brojem koji otprilike odgovara molekulskoj masi alfa-hidro-omega-hidroksipoli (oksi-1,2-etandiol)
<i>Hemijsko ime</i>	$(C_2H_4O)_n \times H_2O$ (n = broj jedinica etilen oksida koji odgovara molekulskoj masi od 6 000, oko 140)
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Prosječna molekulska masa</i>	380 do 9 000 Da
<i>Analiza</i>	PEG 400: Najmanje 95 % i najviše 105 % PEG 3000: Najmanje 90 % i najviše 110 % PEG 3350: Najmanje 90 % i najviše 110 % PEG 4000: Najmanje 90 % i najviše 110 % PEG 6000: Najmanje 90 % i najviše 110 % PEG 8000: Najmanje 87,5 % i najviše 112,5 %
Opis	PEG 400 je bistra, viskozna, bezbojna ili gotovo bezbojna higroskopna tečnost PEG 3000, PEG 3350, PEG 4000, PEG 6000 i PEG 8000 bijele su ili gotovo bijele krutine voskasta ili parafinska izgleda
Identifikacija	
<i>Temperatura topljenja</i>	PEG 400: 4–8 °C PEG 3000: 50–56 °C PEG 3350: 53–57 °C PEG 4000: 53–59 °C PEG 6000: 55–61 °C PEG 8000: 55–62 °C
<i>Viskoznost</i>	PEG 400: 105 do 130 mPa.s na 20 °C PEG 3000: 75 do 100 mPa.s na 20 °C

	PEG 3350: 83 do 120 mPa.s na 20 °C
	PEG 4000: 110 do 170 mPa.s na 20 °C
	PEG 6000: 200 do 270 mPa.s na 20 °C
	PEG 8000: 260 do 510 mPa.s na 20 °C
	Za polietilen glikole koji imaju prosječnu molekulsku masu veću od 400 viskoznost se određuje na 50-postotnoj m/m otopini kandidatne tvari u vodi.
<i>Rastvorljivost</i>	PEG 400 miješa se s vodom, vrlo je rastvorljiv u acetonu, alkoholu i metilen hloridu, praktički je nerastvorljiv u masnim i mineralnim uljima
	PEG 3000 i PEG 3350: vrlo rastvorljiv u vodi i metilen hloridu, vrlo slabo rastvorljiv u alkoholu, praktički nerastvorljiv u masnim i mineralnim uljima
	PEG 4000, PEG 6000 i PEG 8000: vrlo rastvorljiv u vodi i metilen hloridu, praktički nerastvorljiv u alkoholu i masnim i mineralnim uljima
Čistoća	
<i>Hidroksilni broj</i>	PEG 400: 264–300
	PEG 3000: 34–42
	PEG 3350: 30–38
	PEG 4000: 25–32
	PEG 6000: 16–22
	PEG 8000: 12–16
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,2 %
<i>1,4-dioksan</i>	Najviše 10 mg/kg
<i>Etilen oksid</i>	Najviše 0,2 mg/kg
<i>Etilen glikol i dietilen glikol</i>	Ukupno najviše 0,25 % m/m, pojedinačno ili u kombinaciji
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg